DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL"
(A REVIEW FOR HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS etc.)

„JOURNAL DES RESTAURATEURS CAFETIERS ET HOTELIERS"

„DAS GASTHAUS"
(ZWEIWOCHENSCHRIFT)

PRZEDPŁATA: Kwartalnie 2,— zł z dostawą.
Dla Gdańska 2,— guld.

Pozostałe warunki zamieszczone są na ostatniej stronie tekstowej numeru.

PISMO DLA RESTAURATORÓW HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

SUBSCRIPTION RATES: For 3 months (England) . . . sh 4
„ „ „ (Germany) Gmks. 2.—
„ „ „ (U. S. A.). Dol. 1.—

ADVERSTISING-RATES:
Full page zł. 100.—Half a page zł. 60.—One fourth of a page zł. 35.—One eighth of a page zł. 20.— One sixteenth of a page 10.— Advertisements on Cover plus additional tee. Advertisements from abroad will be calculated according to speeial rates.
In special editions the rates are different.

ROCZNIK XIV. POZNAŃ, 16—30 WRZEŚNIA 1927. NR. 18

Ogólnopolski Zjazd Restauratorów.

Z okazji Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu, odbywającej się w czasie od 24 września do 9 października r. b., zwołany został na dzień 28 bm.

Ogólny wszechpolski zjazd restauratorów i pokrewnych zawodów.

Na zjazd ten zapowiedzieli swój przyjazd przedstawiciele ze wszystkich stron kraju. W zjeździe pozatem wezmą udział przedstawiciele władz, sejmu i poszczególnych organizacyj społecznych.

Zjazd wszechpolski restauratorów będzie miał niewątpliwie doniosłe znaczenie. Poruszone zostaną na zjeździe aktualne zagadnienia organizacji zawodowej, obecnych warunków pracy i omówione będą dalsze poczynania w zakresię organizacyjno-zawodowym, przyczem sporo uwagi zostanie poświęcone dzisiejszemu położeniu restauratora w Polsce.

Obrady zjazdu rozpoczną się dnia 28 września w sali Ogrodu Zoologicznego o godz. 11-tej przed południem. Porządek obrad przewiduje:

1. Otwarcie zjazdu przez prezesa Polsko - Chrześcijańskiego Związku Towarzystw Restauratorów, Właścicieli Hoteli i Kawiarń na Polskę Zachodnią, p. Romana Antoniewicza.
2. Powołanie marszałka i senjorów zjazdu oraz sekretarza.
3. Przemówienie reprezentantów władz, sejmu, prasy i poszczególnych organizacyj społecznych.

Na zjeździe wygłoszone będą następujące referaty:

a) „O prawo restauratora w Polsce" — prezes Związku, p. R. Antoniewicz;
b) „Wpływ ustaw prohibicyjnych na stosunki gospodarcze i polityczne w Polsce" — prezes okręgowy, p. M. Bawarski;
c) „Organizacja powszechna restauratorów i pokrewnych zawodów w Polsce" — prezes okręgowy, p. B. Nowak;
d) „O stanie i rozwoju polskiego hotelarstwa" — p. Borucki z Lwowa.

W dniu zjazdu na Wystawie Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego odbędzie się szereg oryginalnych i specjalnych pokazów, które stanowić będą jedną z najciekawszych atrakcyj tej wystawy.



Witajcie, w Grodzie Przemysława!

Z okazji odbywającej się Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego, zwołano do Poznania na dzień 28-my września Ogólnokrajowy Zjazd Restauratorów i Hotelarzy.

Na Zjazd ten przybędą więc reprezentanci tych dwóch przemysłów z całej Rzeczypospolitej, z najodleglejszych jej zakątków, aby powziąć ważkie uchwały, *dotyczące środków podniesienia poziomu przedsiębiorstw własnych*, których rozwój ożywić może działalność wielu gałęzi wytwórczości i handlu naszego.

Zwłaszcza hotelarstwo polskie, przed którem stoją poważne zadania *w związku z rozwojem stosunków międzynarodowych Polski*, musi się zdobyć na zbiorowy wysiłek, umożliwiający poddźwignięcie się z upadku, w jaki wtrąciły ten przemysł ciężkie warunki doby powojennej.

Gdy tedy dzisiaj zbieramy się wszyscy, ramię przy ramieniu, w historycznym Grodzie Przemysława, musimy sobie powiedzieć, iż zjazd ten, to nietylko rewja sił naszych i policzenie się wzajemne, ale że to *również moment rozpatrzenia* jaknajpilniejszego i w *wielkiem, zgodnem skupieniu bilansu tego wszystkiego*, co nam się już udało dzięki tej naszej zabiegliwości, pilności i czujności *uzyskać w Polsce* i dla doli naszej *ustalić*...

Bo jeśli kiedy, to dziś, w tym dniu właśnie zjazdu naszego generalnego w Poznaniu, możemy to o sobie śmiało i otwarcie w oczy powiedzieć, iż jakkolwiek nie jest on jeszcze takim, do jakiego dążymy i jaki osiągnąć pragniemy, — że cały *dotychczasowy sukces* naszej zawodowej organizacji *zawdzięczamy tylko tym chwilom, które nas widziały razem złączonych*, w twardej pracy zwartych oraz spojonych nakazem koleżeńskiego obowiązku. Ilekroć zaś tylko w szeregi nasze zakradała się *prywata, zawiść pojedyńczych jednostek* lub *zbyt wąsko* przez te lub owe skupienia kolegów *pojmowana ochrona ich lokalnych interesów*, wtedy zawsze momenty takie nas osłabiały. One to bowiem wnosiły w szeregi nasze ducha dezorganizacji, one to odwracały oczy nasze od celów przewodnich i wytycznych, a więc tem samem *przesuwały osiągnięcie celu naszego przewodniego w nieuchwytną przyszłość*...

A tu przecie taki ogrom pracy wciąż był i jest jeszcze przed nami. Wszystko przecież, czem być chcemy, co mamy i możemy, otóż wszystko to musi być przez nas samych wprzód dokładnie *przewidziane, obmyślone, wywalczone i zagwarantowane*. Tak bowiem już chciało Przeznaczenie, iż w tej naszej Wolnej i Niepodległej Ojczyźnie, dla której zresztą mimo to zawsze, ilekroć tylko zajdzie potrzeba, wszystko poświęcimy, otóż, odkąd tylko pod tej Ojczyzny znaleźliśmy się dachem, znihilowano nas, odmówiono nam prawa do egzystencji, traktowano nas „per non sunt“, *zabijano przez lata całe milczeniem*...

A jednak my trwaliśmy, pracowaliśmy, szliśmy choć z trudem wielkim wciąż przed siebie i tak powoli krok za krokiem, wykuwając jakby w skale twardą dolę swoją, powoli i nieznacznie *dokonaliśmy jakby własnej losu swego ekshumacji*.

Wiemy chyba doskonale, że okres szczególnie ciężkich czasów wymaga jednolitej postawy i jednolitego, silnego frontu. Dlatego im większy będzie udział członków - restauratorów w zjeździe poznańskim, im szersze poparcie, na którem opierać się może Centralny Zarząd Związku, tem *łatwiejszą będzie ochrona naszych najżywotniejszych, wciąż jeszcze zagrożonych interesów*.

Zawód nasz, bądź co bądź, należy do jednej z tych gałęzi, która najbardziej skazana jest na borykanie się z trudnościami gospodarczemi i która zmuszona jest do *prowadzenia walki na dwa fronty*. Z jednej strony bowiem czynić musimy wiele wysiłków, by przy dzisiejszym braku gotówki móc *utrzymać nasze warsztaty pracy*, z drugiej zaś — nie mając należytych obrotów pieniężnych z powodu nikłej frekwencji w naszych zakładach — musimy opłacać na rzecz Skarbu Państwa i Komuny *wysokie, nieproporcjonalne do naszych dochodów podatki* i świadczenia.

I cóż? Dzięki naszej spoistości wewnętrznej, wszystkie te złe moce nie dały nam dziś rady. Przetrwaliśmy to wszystko, trwamy, trwać chcemy i trwać będziemy... Wywalczyliśmy już niejedno i wywalczymy — da Bóg — to wszystko, co nam do naszej słusznej egzystencji jest nieodzownie potrzebnem. Każdy ma prawo do życia i godziwego zarobku. Nie dopuścimy też nigdy, by tylko restauratorowi tego elementarnego prawa odmawiać się ośmielano...

By tak się stało, tego warunkiem elementarnym było, jest i będzie przedewszystkiem to, iżby przeciwnicy nasi widzieli nas zawsze razem w jednym, spoistym i nie do zwalczenia zwartym legjonie.

Tak tedy oto, gdy dziś po upływie całych lat 8 historję tych walk o nasze *słuszne prawa przeglądamy*, rzecz jedna rzuca nam się nieodparcie w oczy, oto *wszystkie sukcesy i zwycięstwa*, jakie w tej nieskończonej jeszcze do dziś walce odnosiliśmy, *zawdzięczamy jedynie i wyłącznie zgodzie*, zwartości szeregów naszych i uzgodnieniu naszych metod oraz spoistości obrad. Gdy tedy zawsze tak było, gdy taką właśnie naukę każe nam czerpać ze swych kart historja tylko co minionych lat, *wypiszmy i dziś na frontonie naszego zjazdu* znów i przedewszystkiem tę, tak dobrze wypróbowaną, starą wprawdzie, ale zastąpić do dziś niczem nie dająca się maksymę:

Zgoda — zgoda a Bóg... wtedy rękę poda...

Im więcej zatem będziemy zgodni, tem będziemy straszniejsi dla przeciwników naszych. Ci, gdy tylko zobaczą nas poróżnionych i w rozterce, wnet runą na nas ławą, by nas znów pogrążyć w otchłań niebytu. Nie pozwólmy im na to. Środek zaś zaradczy dziwnie prosty i skuteczny. Na imię mu: *unikać tego wszystkiego, co nas dzielić może a szukać jedynie tych dróg, metod i kwestyj*, które łączą i stapiają w jeden aliaż szczerozłotej zgody...

Z takiego stopu, z takiego to aljażu odlejmy w zgodzie ten posąg pomyślności, który zawodowi naszemu tak słusznie się należy... Spodziewamy się, że zjazd poznański w nadzwyczaj wysokiej mierze spełni swe zadanie organizacyjne, że przyniesie w wyniku swym zawodowi gospod. - restauracyjnemu trwalsze i nieprzeciętne wartości, a w każdym razie ożywi życie organizacyjne reprezentowanych na zjeździe zespołów lokalnych, *dostarczając im obfitego materjału dyskusyjnego* i niecodziennej podniety do rzeczywiście wytężonej pracy.

Sądzimy, że zjazd poznański, wzmacniając nas organizacyjnie, walnie przyczyni się do zwycięstwa niezaprzeczonych naszych praw, a dalej, że wyniesie-

my z obrad poznańskich wiele nowych zasobów i sił do dalszego znoju na ciernistej drodze, jaka prowadzi nas do celu.

W tej myśli witamy wszystkich jak najserdeczniej! Specjalnie witamy z tego tu miejsca drogich nam bardzo przedstawicieli najpoważniejszego i największego zawodowego *zrzeszenia gospod. - restauracyjnego republiki czesko - słowackiej*, którzy w obradach naszych wezmą gremjalny udział. Witamy ich w nadzieji, że w czasie pobytu swego na polskiej ziemi odniosą jaknajlepsze wrażenie, tak, że, uroczystość poznańska zapisze się w kronikach czeskich niezatartemi głoskami.

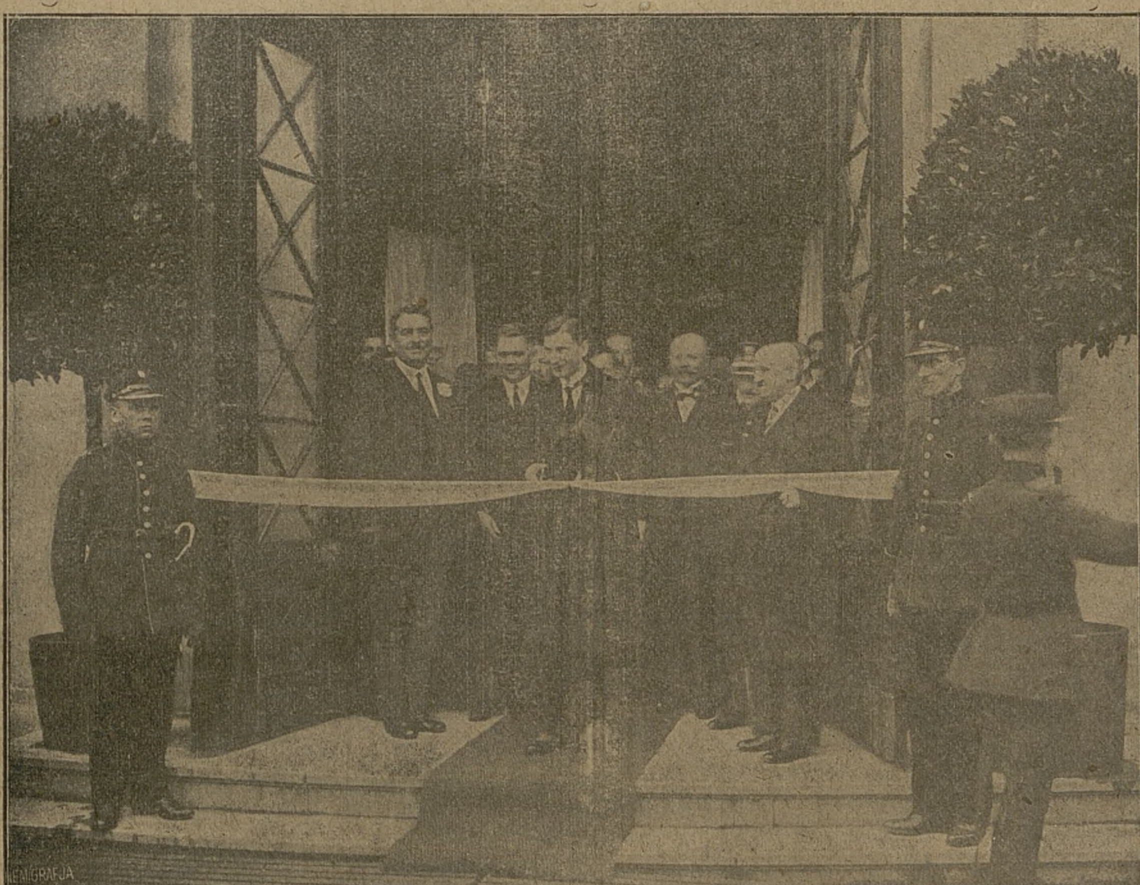
Jeszcze raz: Witamy! *REDAKCJA.*

W dniu otwarcia...

Przemówienie prezesa Związku p. R. Antoniewicza, podczas bankietu, wydanego przez Dyrekcję Targów Poznańskich, z okazji otwarcia Wystawy Przemysłu Gastronomicznego.

Z największem zadowoleniem, powiem więcej, z dumą i radością wielką staje restaurator polski wobec faktu otwarcia pierwszej w Odrodzonej Polsce wystawy przemysłu restauracyjnego i hotelowego. Zdać sobie bowiem należy sprawę z tego, że wystawa ta będzie nietylko wykazem i pokazem rozwoju technicznej strony naszej pracy zawodowej, ale dla nas restauratorów będzie ona czemś daleko więcej. Będzie ona pierwszą w Wolnej Polsce manifestacją publiczną zawodu naszego, będzie uroczystem potwierdzeniem wagi zawodu restauratora, jako koniecznego, potrzebnego w najwyższym stopniu pożytecznego a zatem równouprawnionego z wszystkiemi innemi działami w całokształtcie gospodarczego życia narodowego.

I. Wystawa Przemysłu Gastronomicznego w ilustracjach.



Otwarcie Wystawy przez delegata Ministra Przemysłu i Handlu, p. nacz. Siebeneichena. Tradycyjne przecięcie wstęgi.

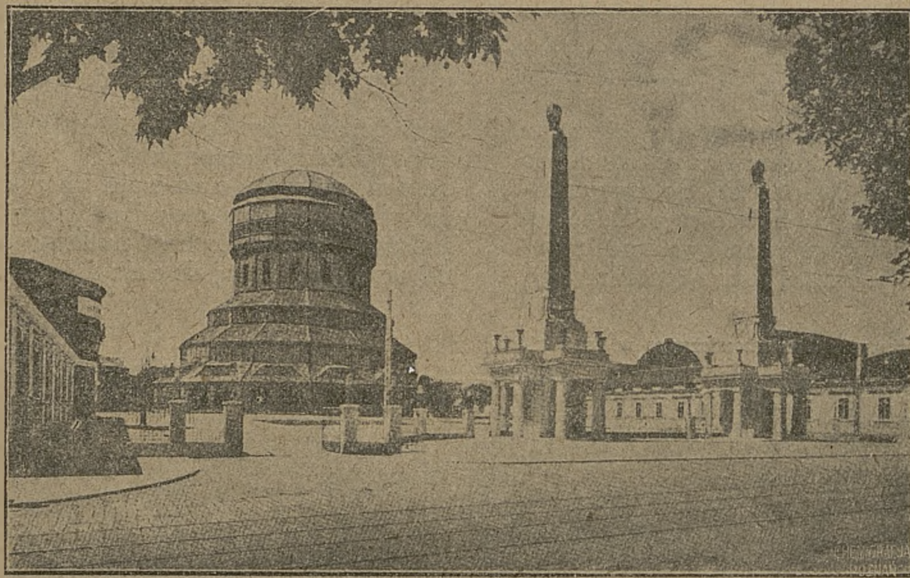
Naród cały i wszystkie porówni warstwy w mniejszym czy większym stopniu przezwyciężać musieli liczne przeszkody. Specjalnie zawód nasz, od chwili odbudowy naszej niepodległej państwowości, napotykał na drodze swojego rozwoju nietylko przeszkody, które wynikły ze skutków długoletniej wojny i trudnego położenia ekonomicznego budującego się państwa, lecz od chwili pierwszej do dnia dzisiejszego zaplątany jest w pogmatwaną sieć nieporozumień. Mimo to wykazać i poszczycić się może owocami wielkiej i wytężonej pracy.

Z prawdziwą przykrością przychodzi mi wspomnieć w chwili tej tak uroczystej i radosnej o tych sprawach, które dla nas są cierniem tak bolesnym i smutnym, jakim jest fakt istnienia dwóch ustaw nierzeczowych, w najwyższym stopniu szkodliwych, a ciężko krzywdzących restauratora polskiego. — Mówię o ustawie

antyalkoholowej z dnia 23 kwietnia 1920 roku i rozporządzeniu Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 roku. Jeśli o nich w tej chwili wspominam, to czynię to jedynie dlatego, aby wytłumaczyć zawód nasz, aby usprawiedliwić do pewnego stopnia restauratora polskiego wobec ewentualnych zarzutów, jakieby bezwzględna i zbyt surowa krytyka z racji otwartej przed chwilą wystawy przeciwko niemu wytoczyć chciała. — Pamiętajmy i proszę o tem nie zapominać, że to, co pokaże wystawa przed chwilą otwarta, to są owoce pracy, prowadzonej w naprawdę wyjątkowych warunkach.

Jako prezes w imieniu całego restauratorstwa polskiego mam zaszczyt podziękować najgoręcej z tego miejsca wszystkim tym, którzy dołożyli cegiełkę do stworzenia tak wspaniałego dzieła, jakiem jest pierwsza powszechna wystawa przemysłu hotelowego, i restauracyjnego w Poznaniu.

II. Wystawa Przemysłu Gastronomicznego w ilustracjach.



Wejście główne na tereny Targu Poznańskiego, gdzie obecnie odbywa się Wystawa.

——— COOO ———

Atrakcje Wystawy Przemysłu Restauracyjnego, Cukierniczego i Hotelarstwa w Poznaniu.

Wystawa Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w okresie od 24 września do 9 października rb. w Poznaniu dzięki swojej ekspozycji i planowości, będzie miała niewątpliwie poważne znaczenie z jednej strony dla zainteresowanych sfer, a z drugiej równocześnie dla licznych zwiedzających. Dla publiczności stanowić ona będzie bardzo dydaktyczny materjał, a wystawione eksponaty i liczne pokazy, czy to z zakresu gospodarstwa do-

III. Wystawa Przemysłu Gastronomicznego w ilustracjach.



Główna ulica na Terenie Wystawy.

mowego, czy dziedziny spożywczej lub nowoczesnych urządzeń, odegrają rolę wybitnie pedagogiczną, podczas zwiedzania wystawy.

Atrakcją w całem tego słowa znaczeniu będą pokazy przeróżne, a zorganizowane pod nadzorem bezpośrednim specjalistów. Na czoło tych pokazów wysuną się konkursy gastronomiczne. Urządzeniem tych konkursów zajmuje się Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Gastronomicznego i Hotelowego w Polsce.

wykonywane będą w oczach zwiedzających. Zwiedzający natomiast będą mogli na miejscu kosztować wszelkie potrawy po cenach przystępnych. Program tych konkursów będzie nadzwyczaj urozmaicony. Poniżej podajemy go w zakresie.

W dniach 30 września i 9 października odbędzie się konkurs gastronomiczny, kompletnie sporządzony i zestawiony będzie stół reprezentacyjny na 120 osób. Dnia 28

IV. Wystawa Przemysłu Gastronomicznego w ilustracjach.



Sala recepcyjna Targu Poznańskiego. Audytorjum zdjęte w chwili przemówienia wicepr. dra Kiedacza.

Konkursy te odbywać się będą podczas całego okresu wystawy. Będą one różnorodne. Najwięcej pociągającemi będą konkursy gotowania na gazie przy jednoczesnem wydawaniu potraw polskich, francuskich, rosyjskich, włoskich, angielskich, niemieckich i wschodnich. Zmiana potraw dokonywana będzie codziennie przy zastosowaniu gazowych pieców, rusztu i innych sposobów. Trzeba nadmienić, że

września nastąpi pokaz, na który złożą się 40 potraw zimnych. Dla smakoszów i amatorów będzie to nielada atrakcja. Potrawy zimne składać się będą z takich np. dań jak: pasztet staropolski, rulada z prosiaka, prosie nadziewane, sztufada staropolska, galanteny z indyka, kuropatwy „panie kochanku“, gęsi po obywatelsku, zając po radziwiłłowsku, homary, bażanty po królewsku itd.

Specjalne nasze zdjęcia migawkowe

W godzinę po otwarciu Wystawy.

Godzina 11 minut 30. Tylko co Wystawę otwarto. Grupa zaproszonych gości rozprasza się zaraz po dwu pawilonach, w których Wystawę skoncentrowano. Słychać krzyżujące się dialogi i żywą wymianę zdań tych spóźnionych.

— Kto dokonał otwarcia Wystawy przez symboliczne przecięcie wstęgi?...

— Delegat ministerstwa p. Siebeneichen...

— Czy Wystawa dopisała w całej okazałości?

— Można rzec śmiało, że tak...

— Co jej jednak zarzucić można konkretnie na razie?...

— Chyba to, iż jeszcze wszystkie eksponaty w chwili otwarcia nie znajdowały się na stanowiskach...

Ściśle biorąc, zarzut to nierealny. Proszę bowiem wymienić wystawę, która byłaby na czas gotową. Nie uniknęła tego „wpadku“ nawet słynna Wystawa w Wembley. A przecie Anglicy słyną z punktualności w dotrzymywaniu terminów...

To też nie wspominając, iż Wystawa w mowie będąca, narazie jeszcze nie jest kompletna, lepiej notujmy pierwsze wrażenia, które odnoszą widzowie. Dodajmy odrazu, iż wrażenia te są najzupełniej pochlebne dla samego wykonania Wystawy, jak i dla jej organizatorów. Dokonali oni rzeczy nadzwyczaj śmiałej i powiedzmy dla naszych stosunków bardzo potrzebnej i pożytecznej... Organizatorzy zresztą, którym brak dobrej woli i zapału nikt chyba nie zarzuci, odrazu powiedzieli sobie, rozpoczynając swą pracę, iż chcą dokonać rzeczy, która nie będzie obliczona na czysto zewnętrzny efekt, ale raczej poświęconą być ma pożytkowi tych, którzy ją zwiedzą. Z tych rezultatów, które oglądać można było w godzinę po otwarciu Wystawy, widać ponad wszelką wątpliwość, iż cel ten niemal w zupełności osiągniętym został.

Z pobieżnego rozejrzenia się w obu pawilonach uderza niezwykle mile przejrzystość w układzie jej

Dnia 2 października — pokaz bufetowych zakąsek np. majoneziki porcjowe, kanapki dekoracyjne, sery mięsne, śledzie w 10 odmianach itp., dnia 9 października — legumi-ny, szarotki, tunelki, budynie itp.

Dnia 24 września w pierwszym dniu otwarcia wystawy odbył się pokaz nakrycia stołów. Program obejmował: 1) stół na 12 osób biesiadny, 2) stół na 20 osób bankietowy, 3) stół na 30 osób weselny; dalej stolików, a) śniadaniowy, b) obiadowy, c) podwieczorkowy, d) kolacyjny, e) cukierniczy, f) gabinetowy.

Dnia 29 września, podczas zjazdu hotelarzy i restauratorów z całej Polski, odbędzie się wielka demonstracja nakrycia stołów. Program przewiduje: a) stół na 60 osób weselny, b) stół na 40 osób myśliwski, c) stół na 10 osób biesiadny itd.

V. Wystawa Przemysłu Gastronomicznego w ilustracjach.



Komitet Wystawy Przemysłu Restauracyjnego, Cukierniczego i Hotelarstwa.

Siedzą od lewej: cechmistrz cechu Cukierniczego Fr. Rączyński; K. Laurentowski (Inowrocław); wicedyr. Szumański; dyr. Krzyżankiewicz; prezes Zw. Restauratorów R. Antoniewicz; dyr. Głowacki (Browar Huggéra); wicedyr. gen. Szamota; prezes Zw. Pracown. Zawodu Gastron. Wł. Bawarski (Warszawa). — W drugim rzędzie od lewej: pp. Fangrat, Wandelt, J. Lange, Rajewski, K. Kubiaczyk, sekr. Zw. Restauratorów syndyk Blacharczyk, Miecz. Gwizdalski. — W rzędzie trzecim od lewej: pp. W. Świderski, Bielawski, red. Ziółkowski, Cz. Soszyński, prezes Zw. Pracowników Gastronomicznych sekr. May, St. Małkowski.

eksponatów. Skoncentrowano je bowiem z wielką umiejętnością, jak już zaznaczono, w dwu gmachach. I to t. zw. Hala Maszyn pomieściła przedewszystkiem spirytualja i rzeczy spożywcze, restauracji dotyczące, podczas gdy w drugim gmachu, t. j. Pałacu Targowym znalazły się te przeważnie przedmioty, które dotyczą urządzeń hotelowych, restauracyjnych i t. d. Tu również dał swój pokaz przemysł cukierniczy, nęcąc przybyłych smakowitemi swemi wyrobami. Środek sali zajmują ślicznie nakryte stoły, których dekoracja rzetelny zaszczyt przynosi tym, którzy potrzebnych ku temu przedmiotów dostarczyli oraz nad umiejętnem ich rozstawieniem na bieli obrusa potrudzili się...

* * *

Że jednak rzeczy jadalne nęcą — większość przybyłych, po pobieżnym rzucie oka, czem rychlej powraca do Hali Maszyn, aby tam pilnie oddać się zwiedzaniu stoisk ze spirytualjami i piwem. A jest na co patrzeć i czem się delektować. Środek hali zajął władczo i bezapelacyjnie Baczewski, strzelając aż pod wiązania dachowe symboliczną wieżycą, której wyekwipowaniem trudzili się przez dni kilka strażacy pożarni. Czemu aż oni? Bo ktoby dał radę ustawieniu na wysokość kilkunastu metrów olbrzymiej baterji 4.000 butelek, napełnionych „sprawiedliwym Baczewskim".

Z świątobliwą urzędową powagą wystąpił też nasz najjaśniejszy Monopol Państwowy, ustawiwszy w środku hali istny ołtarz Bacchusa z dwoma płonącemi „zniczami". Na ten temat ukuto zaraz na poczekaniu niezłe „bon mot". Oto powiedziano, iż słusznie Monopol udekorował się „zniczem", gdy takie setki miljonów wyciska w Polsce z niczego...

*

Byłby to próżny trud wyliczyć już dziś dokładnie wszystkich dalszych producentów napojów rozgrzewających, a więc sławetnych Kasprowiczów, Kantorowiczów, Rektyfikacji Warszawskiej, Akwawitu, Czajki i t. d., i t. d.

Wyjątku w tej mierze narazie czynić nie będziemy, nawet dla druha Życieńskiego, choć ten Wielkopolanin z czystej krwi i kości, kierownictwa warszawskiej Rektyfikacji z wielkim fer-

Wszystko co wymieniliśmy powyżej, odbywać się będzie w oczach zwiedzających. Nakrycia stołów sporządzone będą aż do najdrobniejszego szczegółu. Potrawy różnorakiego gatunku i różnych kuchen nie trzeba nadmieniać, że będą smaczne i wyborne. Współzawodnictwo konkursowe daje potemu wszelkie gwarancje. To, co związane będzie z pokazami gastronomicznemi, całą pracę wykonają pracownicy konkursowi, nasi najlepsi kuchmistrze. Platery, zastawy itp. na powyższe konkursy dostarczają tak poważne firmy, jak Fraget i Bracia Henneberg.

Dział pokazów gastronomicznych na Wystawie Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu, jak wynika z powyższego programu, przedstawiać się będzie okazale i stanowić będzie jedną z licznych atrakcyj tej wystawy.

———OOOO———

Rzecz cała nie w białym kaftanie...

Czy frak jest istotnie czemś tak poniżającem? — Nie suknia człowieka zdobi, ale człowiek zdobi suknię. — Jest higjena i higjena. — Biały kitel zmienia restaurację w salę szpitalną. — Pozostawmy właścicielowi autonomję w jego własnym lokalu.

Spór o to, czy pracownika gastronomicznego ubrać należy na czas pełnienia przezeń obowiązków we frak, smoking lub też czarną marynarkę, czy też w biały kitel i tylko w biały kitel czyli kaftan, toczy się u nas w Polsce napewno od tej zaraz chwili, z którą odzyskaliśmy wolność i niepodległość. Temu trudno zaprzeczyć. Odzyskaną niepodległość obróciliśmy przedewszystkiem na to, aby wywalczyć dla siebie indywidualnie wszelkie możliwe ustępstwa, wszelkie możliwe przywileje i wygody. Nie ostatnimi byli pod tym względem i panowie pracownicy gastronomiczni kelnerami zwani. Zapomnieli ci panowie odrazu, iż pewne ubiory nie są co do kształtu, formy i koloru przypadkowemi, lecz, że są podyktowane istotną potrzebą i warunkami życia. Nie byli zresztą wiel. szan. p. kelnerzy co do takich swych tendencyj wyjątkami. Taka psychoza oportunizmu ogarnęła u nas od roku 1919 niemal wszystkie stany. Czemu panowie kelnerzy mieliby stanowić pod tym względem wyjątek...

Zaczęła się tedy z ich strony zawzięta i nieubłagana walka przeciw dotychczasowemu wyglądowi zewnętrznemu „pana stołowego". W tym wypadku walka, prowadzona zresztą przedewszystkiem przez organizację pracowników gastronomicznych i jego naczelne głowy. Zapytajmy teraz spokojnie, czy walka słuszna i racjonalna. Otóż uroili sobie panowie pracownicy gastronomiczni, iż przystrojenie ich na czas pełnienia służby we fraki, poniża ich i stawia na jednym poziomie z lokajami. Zarzut to jakże dziwny w dzisiejszym wieku, tak często rozumnie pojmowanej demokracji. Jeśliby panowie pomocnicy gastronomiczni mieli pod tym względem rację, a frak na ich grzbiecie był istotnie czemś tak poniżającem ich godność, to ze swej strony, w imię tej samej właśnie demokracji, moglibyśmy słusznie zapytać, w imię jakiej racji zawód służącego w lepszym tonie, czyli t. zw. lokaja, ma być czemś koniecznie tak poniżającem? Przecież żadna praca nie hańbi i tylko sami ludzi własnem postępowaniem obniżają jej wartość. Prawda, iż lokaje, jako tacy, nie cieszą się zbyt wysoką, moralnie biorąc, rangą. Nie winną temu jest jednak kategorja ich obowiązków, jeno same prowadzenie się dotąd większości reprezentantów tego zawodu. Zgódźmy się tedy bezwzględnie z tem, iż frak, jako taki, bynajmniej pracownikowi gastronomicznemu nie ubliża, choć nosi go on podczas pełnienia służby. Że tak istotnie jest, dość przypomnieć, iż członków najwyższej instytu-

---

worem się podjąwszy, pokazał właśnie tu nad naszą Wartą, co nasz brat może, gdy się nawet za trunek warszawski jako kupiec uchwyci. Idzie mu to bez większego trudu, bo owo Cherry Brandy, które tam „Kongresowiaki" wyrabiają, jest tak smakowite, iż nawet Angliczanina podbiły i dziś całemi wagonami do Londynu bywa eksportowane, ba, gdzieś tam aż na Filipiny...

*

Osobne bractwo, każące się mocno szanować i pilnie odwiedzić, stanowi b r o w a r n i c t w o. W tym dziale nie brak prawie żadnego z naszych wielkopolskich browarów. Sensacją prawdziwą jest pawilon Huggera z wolną okolicą, pomyślany i wykonany prawdziwie artystycznie a z nadzwyczajnym smakiem. To też ładnie pokazana „Karczemka pod śpiewającym skowronkiem" (chociaż on wcale nie śpiewa...) tłumnie jest odwiedzaną i podziwianą.

*

Perfidne „Kobylepole" ustawiło naprzeciw konkurenta istne wieżyce smakowitego swego nektaru i aby sensacyjność Huggerowską odparować, zaszachowało go prześliczną szafareczką, która wdziękiem swoim zwabia, jak owa Circe, ku przybytkom Kobylepolskim, racząc ich takiem piweczkiem, że niech się Pilzner schowa... Przyznaje to nawet prezes kuchmistrzów, czerwony z przekonań i z obliczem zawsze roześmianem p. Marjan Bawarski, który tak napracował się nad organizacją Wystawy, iż, jak zapewnia, z burżujskiej swej circumferencji blisko 3 i 1/100 funta utracił. To mu jednak humoru i zapału bynajmniej nie psuje.

— — — — — — — — — — — — — — —

Do Pałacu Targowego z Hali Maszynowej już nie powrócimy tym razem. Uczynimy to następnym razem specjalnie. Dziś krótko tylko zaznaczymy, iż w chwili otwarcia, Pałac Targowy nawet w dwóch trzecich nie był wykończony. Pośród nielicznych firm jedynie „Serwis", dalej Kużaj i Mindykowski z dywanami, kilku cukierników i win in. zdołali wystąpić w okazałym, przepięknym i już wykończonym rynsztunku. Toteż nimi przedewszystkiem najbliższym razem i to jaknajczulej się zajmiemy.

Erwin.

cji naukowej i artystycznej we Francji a więc Akademji Nieśmiertelnych również obowiązuje frak w czasie urzędowania a przecie żaden z tych uczonych ani na jedną chwilę nie pomyślał z tego powodu o zmartwieniu się.

Ustalić tedy należy raz na zawsze, iż frak, smoking czy czarna marynarka jako obowiązkowy strój dla pracownika gastronomicznego (naturalnie mowa o wyższej kategorji restauracjach i kawiarniach) jest jego zwyczajnym i koniecznym mundurem pracy i pod żadnym warunkiem jego rangi społecznej nie narusza. Czy trzeba zresztą przypominać, iż nie strój zdobi człowieka, ale przeciwnie człowiek własną wartością moralną każe się szanować i z całem poważaniem zwracać do siebie mimo tego lub owego garnituru czy odzieży, jaką nosi na sobie. Czy należy przypominać o naszym Wielkim Naczelniku Tadeuszu Kościuszce, który generałem i wodzem Narodu będąc, przywdział na się płótniankę poniewieranego dotąd i uciskanego chłopka. A przecie mimo to ani na jedną chwilę z tego powodu nie pomniejszył on swojej wielkości...

Zostawmy jednak na chwilę owe tak zwalczane przez Zw. Pracowników Gastronomicznych fraki i smokingi. Albowiem zwalczający je napewno powiedzą nam, iż nie dla ich kroju zwalczają te ubiory, ale ze względów czysto... higjenicznych. Ot, i znalazł się argument. A jaki napozór nieodparty!

Otóż w samej rzeczy chodzi tu tylko o zasłonięcie wysokim argumentem bardzo niskiej rzeczy. Nasi pracownicy gastronomiczni, wydawszy nieubłaganą walkę czarnemu frakowi i smokingowi i pragnący z takim zapałem rozjaśnić dotychczasową czarną dolę swego zawodu, bielą płóciennego kitla, powiadają, iż ów biały kitel, czyli kaftan, jest bez porównania higjeniczniejszym, bo często prać się daje. Racja fizyka, jak powiadają. Mimo to jestem zdecydowanym przeciwnikiem białego kaftana. Zbyt mi ten biały kitel przypomina sanatorjum, lekarza i wytwarza tem samem w restauracji jakiś nastrój szpitalniany. Możliwem, iż jestto moje czysto indywidualne uczucie, musi być ono jednak dość powszechnem, skoro właściciele wykwintniejszych restauracyj i bardziej komfortowych kawiarń z niem się liczą. Tylko też z tego względu żądają oni od swych pomocników i pracowników podkomendnych, iżby podając gościowi potrawę mieli na sobie frak, smoking, czy schludną czarną marynarkę. Przydaje to usługującemu dystyngowanego wyglądu a przecież nastrój w pewnych razach jest wszystkiem.

Higjena... Mój mocny Boże... Ileż w imię jej nie popełniono już na świecie zbrodni a już chociażby nonsensów. Przypominają się zaraz owi słynni w swoim czasie, a raczej osławieni starostowie galicyjscy, którzy nie chcąc pozwolić na jakiś niemiły im wiec polityczny, zakazywali go w imię tego, iż lokal, w którym był wiec zapowiedziany, groził rzekomo zawaleniem (był „baufällig“) albo też, że groziło danej miejscowości rzekomo zawleczenie „czerwonki“ lub nawet... plamistego tyfusu. W rzeczy samej nic tam podobnego nikomu nie groziło, ale chodziło tylko o... niedopuszczenie wiecu.

Nikt z nas zresztą nie będzie przeczył, iż frak lub smoking nabyty po kimś okazyjnie, może niekiedy zawierać zarazki chorobotwórcze. Ale czyż nie ma możności nabywający, jeśli tylko dba o higjenę, przed przywdzianiem kupionego w tych warunkach objektu, dać go do zdezynfekowania gruntownego? Frak, latem zwłaszcza, gdy jest bardzo gorąco, przyprawia noszącego go o częste pocenie się. Ale... czy tych upalnych dni w Polsce mamy taką obfitość?... W tych dniach zresztą nie o wiele chłodniej będzie kelnerowi nawet i w kitlu.

Zasadniczo istotnie kitel biały łatwiej jest utrzymać we względnej czystości. Ale to znowu jest zależnem tylko od indywidualności danego osobnika. Znam lokale, gdzie już wprowadzono dla usługujących białe kaftany, a przecie mają tam one wygląd bardzo niechlujny, a więc tem samem krzycząco niehigjeniczny. Gdzieindziej znów spotyka się wyłącznie tak zwalczane namiętnie przez Zw. zawod. kelnerski, fraki czy smokingi. A jednak są one tam tak nieposzlakowane pod każdym względem, iż najbardziej skrupulatny higjenista nicby im zarzucić nie mógł. Stąd wniosek, iż pewne rzeczy traktować należy nietylko objektywnie, ale i czysto indywidualnie. W tem zestawieniu sam dylemat: „frak czy biały kitel“, najzupełniej blednie, ba wprost przestaje być dylematem.

Jedna natomiast rzecz nie ulega najmniejszej wątpliwości. A tą rzeczą jest, iż... właściciel lokalu ma pełne i niezaprzeczone prawo być bezwzględnym panem swego lokalu, który jest jego własnością. Niechże mu, w imię tego prawa, wolno będzie urządzić go tak, jak on to uważa za najkorzystniejsze dla siebie. Pod tym względem ingerencja wszelkich związków pomocników gastronomicznych, kelnerskich, choćby najbardziej skryta pod formą rozporządzeń ministerjalnych, winna być absolutnie wykluczoną. Właściciel restauracji może się z organizacją tą zgodnie porozumiewać, ale nigdy nie dopuści, iżby mu ich wola była narzucaną zgóry, a to choćby drogą okólną, a więc aż drogą rozporządzenia departamentu zdrowia Min. Spraw Wewnętrznych. Powiedzmy bowiem otwarcie, iż co innego jest higjena, a co innego używanie jej w tym celu, aby w imię jej zniszczyć te placówki pracy, które restauratorzy nasi i kawiarze z takim trudem zorganizowali i podtrzymują. Sens końcowy zatem?... Otóż należy restauratorom, hotelarzom i cukiernikom w ramach zresztą rozumnie stosowanej higjeny zostawić pełną autonomję co do organizacji lokali i warunków pracy w tychże. Lokale te nie powinny odstraszać od siebie publiczności, ale ją tam przyciągać. W niejednym wypadku przystrojenie służby pomocniczej w szpitalne białe kitle byłoby zniszczeniem prestiżu lokali i ich popularności. Publiczność, to kapryśna pani i z jej gustami żartować nie wolno. Wiedzą coś o tem restauratorzy nasi i dlatego na zbytnie eksperymenty w tej mierze narażać ich nie wolno.

Co do mnie osobiście, mam jeszcze jeden argument, w imię którego zwalczać będę owe białe kitle w wytworniejszych zwłaszcza lokalach restauracyjnych i cukierniczych. Oto zaprowadzono te białe kitle już obowiązkowo w Bolszewji. Otóż, czy dlatego tylko, iż tak się instytucja ta podoba czerwonemu warszawskiemu „Robotnikowi“, mamy ją czemprędzej nagwałt zaprowadzać u nas w Polsce?...

Tak daleko jeszcze uległość nasza wobec „czerwonej zarazy wschodniej“ chyba nie zaszła.

Florjan Ostoja-Rzymkowski.

KAWIARNIA

„NOWY ŚWIAT"

w POZNANIU UL. KANTAKA 8-9
— TELEFON 33-69 —

Codziennie występy pierwszorzędnych artystów krajowych i zagranicznych

Początek o godz. 8-ej wiecz. Wstęp wolny!!!
CENY B. PRZYSTĘPNE

Znakomita kuchnia i trunki przedniej jakości

1282

KABARET



MOULIN ROUGE

w Poznaniu, ul. Kantaka 8-9, tel. 3369
(pierwsze piętro) wejście przez bramę lub kawiarnię „Nowy Świat"

PO GRUNTOWNEM PRZEBUDOWANIU CZYNNE!
NAJPIĘKNIEJSZY LOKAL W POZNANIU
NIEBYWAŁY PRZEPYCH I KOMFORT!
WYSTĘPY PIERWSZORZĘDNYCH ARTYSTÓW KRAJ. I ZAGRANICZNYCH

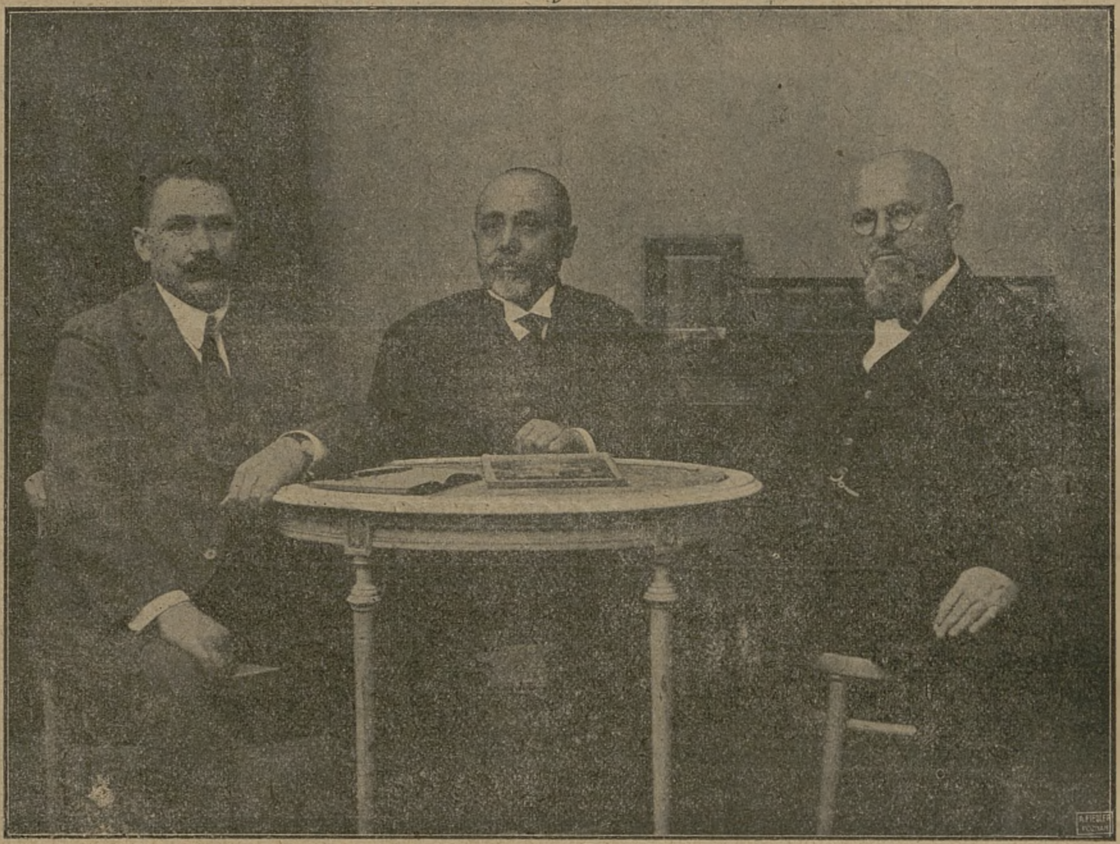
Kuchnia i Bar pod kierunkiem wytrawnych specjalistów

W niedzielę i święta Five o' clocki

Lokal otwarty od 10 wieczór do rana

1283

Z albumu zasłużonych bojowników organizacyjnych.



Prezesi Centralnych Organizacyj Dzielnicowych.

F. Sobczyński (Warszawa) — K. Maksymowicz (Lwów) — R. Antoniewicz (Poznań)



Grupowe zdjęcie trzech prezesów okręgowych.

Sprawozdania Obwodów i Towarzystw

Sprawozdanie z Bydgoszczy.

I. Plenarne Zebranie odbyło się w dniu 8 września rb. w lokalu kol. Ferenca na Bielawkach przy ulicy Senatorskiej. Zagail je kol. prezes Kocerka przy udziale 70 członków, witając również przybyłych przedstawicieli prasy.

Przez powstanie z miejsc uczczono pamięć zmarłych w ubiegłym miesiącu kolegów, i to śp. Oskara Pawlickiego, Władysława Tokarskiego z Bydgoszczy i Alberta Reihsa z Gogolinka. Po zaznajomieniu się z porządkiem obrad i protokółem z ostatniego zebrania, przyjęto jako nowego członka kol. Władysława Kubiaka, Gdańska 143.

Następnie kol. prezes podał do wiadomości nadesłane korespondencje, z których wynikało, że w dniu 28 września rb. odbędzie się w Poznaniu Wszechpolski Zjazd Restauratorów. Przy tej sposobności nastąpi zwiedzenie pierwszej wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego. Prezes Kocerka, kol. Palajowski i Kleinert zachęcali, by jak najwięcej kolegów w tym Zjeździe brało udział. Uchwalono także wysłanie do każdego kolegi osobnego przypomnienia w tej sprawie.

Dalej, uchwalono zwrócić się do Rady Miejskiej o zniesienie podatku komunalnego od patentów akcyzowych dla kolegów mieszkających w śródmieściu, ponieważ koledzy, którzy zamieszkują na przedmieściach płacą 50% tego dodatku. Podobnie uchwalono zwrócić się do Miejskiego Urzędu Policyjnego, celem wcześniejszego zamykania kiosków.

Składka talerzowa na Uniwersytet Robotniczy przyniosła 52,50 zlp.

Po wybraniu lokalu na przyszłe plenarne zebranie, które odbędzie się w lokalu kol. Baeckera, przy ulicy Św. Trójcy 8/9, kol. prezes solwował zebranie.

Edmund Matecki, sekretarz.

Protokół zebrania w Strzelnie.

Strzelno, dnia 22. 8. 1927 r.

Na dzień dzisiejszy zwołane zebranie zagaił o godzinie 8-ej wieczorem w lokalu p. Barczaka prezes p. Smoniewski. Witając przybyłych członków, prezes ubolewa, iż zaledwie kilku pp. członków przybyło. Następnie odczytano protokół z ostatniego zebrania, który bez zmiany przyjęto. P. prezes zawiadamia członków o **wystawie Hotelarzy w Poznaniu,** która trwać będzie od 24. 9. do 9. 10. 27, i zaleca takową **zwiedzić.** Na zebranie do Poznania **na dzień 25 września,** wybrano p. Muszyńskiego i p. Kowalskiego. W sprawie kalendarzy fachowych „Domu Gościnnego" uchwalono zamówić 10 egzemplarzy. Dalej omawiano sprawę koncesji itd., zabierało w tej kwestji głos kilku członków, na zapytania dawał p. prezes odpowiednie wyjaśnienia.

Ustawę Towarzystw, przesłaną przez Związek do wiadomości, przyjęto bez żadnych poprawek. **Następne** zebranie odbędzie się w lokalu **p. Grześkowiaka.**

Kol. Piątkowski interpeluje jeszcze w sprawie spleśniałych papierosów i proponuje utworzenie hurtowej sprzedaży wódek monopolowych w wszystkich miastach powiatowych, w tej sprawie polecono zarządowi zwrócić się do Związku, by poczynił u władz kompetentnych odpowiednie kroki. W wolnych głosach omawiano jeszcze kilka spraw drobniejszych, poczem zebranie zamknięto.

B. Kowalski, sekretarz.

Sprawozdanie z Gniezna.

Dnia 6 września rb. o godzinie 2-giej prezes Nowacki zagail zebranie, witając obecnych, a następnie odczytał porządek obrad, jak następuje:

1) Wybór delegatów na Zjazd do Poznania, 2) Sprawa składek, 3) Obrady nad statutem, 4) Wolne głosy, 5) Zamknięcie zebrania.

Jako delegatów wybrano jednogłośnie pp. Nowackiego i Stockę, którzy wybór przyjęli. Uchwalono wypłacić delegatom celem pokrycia kosztów podróży, każdemu po 50,— zł. (pięćdziesiąt złotych).

Na propozycję Zarządu uchwalono, aby każdy członek zapłacił swoje zaległe składki do następnego zebrania. W razie nieuiszczenia takowych w wyżej podanym terminie, skarbnik ściągnie je przez pobranie pocztowe, a w razie niewykupienia zlecenia pocztowego wykluczy się członka ze Związku.

Przystąpiono następnie do punktu 3-go obrad nad statutem.

Po odczytaniu statutów przez p. prezesa przystąpiono do dyskusji, na której uchwalono przyjąć nadesłane statuty bez zmiany.

Na posiedzeniu Zarządu dnia 23/VIII. rb. uchwalono obniżenie składek na 4,— zł (cztery złote) kwartalnie. Pozatem p. prezes przeczytał członkom nadesłane pismo z dnia 27/VIII. 1927 r. w sprawie zapomogi dla „Towarzystwa Narodowego Uniwersytetu Robotniczego", co jednakże załatwiono odmownie. Na tem porządek obrad został wyczerpany. P. prezes podziękował obecnym za ich przybycie i zakończył posiedzenie o godzinie 5-tej popołudniu.

(—) **Nowacki,** prezes. (—) **Pakelski,** sekretarz.

Najlepszą kawę dostaje się w Karlsbadzie!

Twierdzenie to zapewnie i W. Panowie często słyszeli.
Wielu z zwiedzających miasto Karlsbad pozostaje fakt ten jako przyjemne wspomnienie.

??? W czem tajemnica ???

Kawę ziarnistą, którą używa się w Karlsbadzie jest taka sama, jaką otrzymuje się w tutejszych sklepach. Główne faktory są po pierwsze tamtejsza woda, której składniki solne zabijają kwasy owocowe ziarnka kawowego, przez co jest smak uzupełniony, a powtóre wszędzie jako domieszka dodawana kawa figowa, która daje napojowi właściwy kolor złotawo - brunatny, przyczem co do smaku, aromatu ziarnka kawowego najzupełniej nie narusza. Wreszcie silnie ekstrahujące przymioty przez otrzymane składniki solne wykorzystują w wyższym stopniu proszek kawowy i polepszają znacznie aromat.

Wszystkie te przymioty otrzymać można razem

w Webera Karlsbadzkiej Zaprawie do kawy z koroną

W zaprawie tej jest taka sama kawa figowa, jaką używa się w Karlsbadzie, a która daje napojowi wszelkie mineralje konieczne do sporządzenia kawy Karlsbadzkiej. Pozatem oszczędza się przy dodawaniu Karlsbadzkiej zaprawy mniejwięcej 10 do 15% na kawie ziarnistej a mimo to otrzymuje się napój silnego zapachu, smaku wykwintnego i ładnego koloru, równający się w zupełności powszechnie uznanej kawie karlsbadzkiej. 1265

Przeszło 3000000 filiżanek kawy

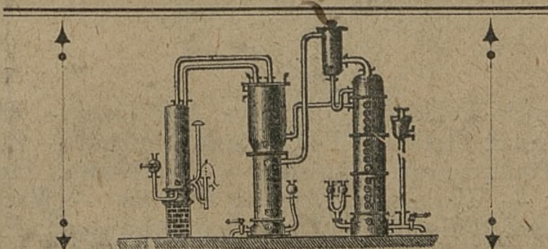
które sporządza się dziennie z „Webera Karlsbadzką" ręczą za najprzedniejszą jakość zaprawy.

B. ZIÓŁKOWSKI i S-KA

T. z o. p. Poznań, ul. Emilji Szczanieckiej 4 b.

Fabryka wyrobów z miedzi i mosiądzu.

Budujemy jako specjalność:



Aparaty destylacyjne dla gorzelni - Miedziane i żelazne zacierniе - Parniki do kartofli - Zbiorniki do wody - Kadzie fermentacyjne z żelaza i miedzi Rurociągi do wywaru - Wodociągi domowe i podwórzowe - Kąpiele i klozety wodne - Wszelkie transmisje - Rondle miedziane - Samowary mosiężne - Kotły do pralni, do gotowania cukru i owoców - Aparaty do destylowania wody, korzeni itd.

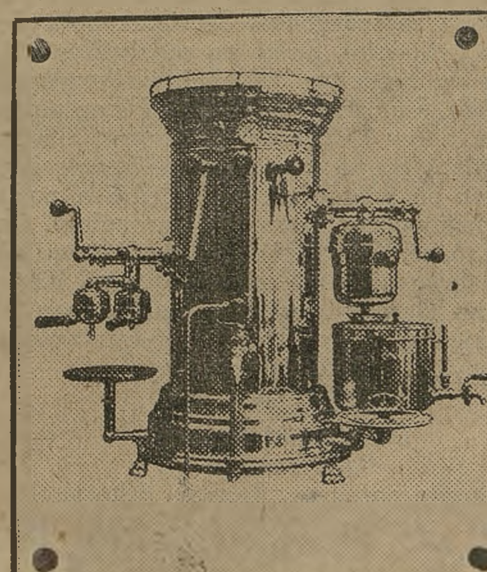
Podróże, projekty, rysunki, kosztor. na żądanie bez zobowiązania!

Telefon 69-48 1255 **Telefon 69-48**

Fabryka maszyn do parzenia kawy

Kubś i Gogołkiewicz

Poznań, Zaułek św. Wojciecha 2. — Telefon 1692.



Jedyna polska najlepsza i najtańsza maszyna do parzenia kawy „Pol-Expres."

Aparat „Pol-Expres" dostarcza w kilku sekundach w oczach gościa każdy świeży napój.

Aparat **„Pol-Expres"** opłaca się już w krótkim czasie ze względu na małe zużycie paliwa.

Aparat **„Pol-Expres"** jest znacznie tańszym jak podobne zachwalane aparaty wyrobu zagranicznego

Prosimy zażądać specjalnej oferty. 1271



[illegible] O konkursie gastronomicznym.

Komitet Wystawowy wymienionego Związku, w skład którego wchodzą pp.: W. Bawarski, F. Janicki W. Gutowski i A. Kolradzki, opracował następujące konkursy:

I.

Gotowanie na gazie z wydawaniem potraw polskich, francuskich, rosyjskich, włoskich, angielskich, niemieckich i wschodnich. Zmiana potraw codziennie. Zastosowanie gazowych piecy, rusztu i rożna. Wykonywanie w oczach zwiedzających wystawę.

II.

Dnia 28 września r. b.

40 półmisków potraw zimnych.

Pasztet staropolski, Rolada z prosiaka, Prosię nadziewane, Sztufada staropolska, Galantyna z indyka, Kuropatwy „panie kochanku", Gęsi po obywatelsku, Kaczki pomorskie, Majonez z sandacza, Łosoś w galarecie, Rolada ze szczupaka, Szczupak po żydowsku, Karpie po żydowsku, Zając po radziwiłłowsku, Sery (fromage) ze zwierzyny, Rozbef wielkopolski, Raki po kujawsku, Sandacz belwederski, File z pulardy po królewsku, Sarna po litewsku, Szofrua z kuropatw, File ze zwierzyny po sapieżyńsku, Liny po kapucyńsku, Jesiotr po bernardyńsku, Polędwica po polsku, Szynka wielkopolska, Głowizna staropolska, Galaretki z mięsa różne, Kulebiaki rosyjskie, Paszteciki różne, Bomby gastronomiczne, Pasztet gospodni, Kuropatwy po Ratajsku, Bażanty po królewsku, Homary?, Ozory mazowieckie, Akwarjum, Pularda po warszawsku, Jajko dekoracyjne, Masło dekoracyjne.

III.

Dnia 2 października r. b.

Bufet zakąskowy.

Majoneziki porcjowe, Kanapki dekoracyjne, Różne sałatki, Sery mięsne (fromage), Zimne mięsa, Galaretki różne, Śledzie w 10ciu odmianach, Tartoletki zakąskowe, Paszteciki różne, Masła, Sosy zimne, Węgorze (w galarecie i marynowane), Bigos myśliwski, Ruletki rybne,

IV.

Dnia 9 października rb.

Leguminy.

Szarlotka z jabłek, Strudel krakowski, Galaretka ananasowa, Tunelki warszawskie, Różne budynie, Różne leguminy owocowe.

V.

Dnia 29 września r. b.

Nakrycie stołów.

a) stół 60 osób weselny,
b) stół 40 osób myśliwski,
c) stół 10 osób biesiadny.

Udział w tych konkursach biorą pracownicy następujący:

1. Bawarski Władysław — Łódź,
2. Moczulski Bolesław — Warszawa,
3. Kolradzki Aleksander — Warszawa,
4. Rychlewski Franciszek — Kalisz.

Kuchmistrze:

5. Kowalski Tadeusz — Piotrków,
6. Kołodziejczyk Józef — Warszawa,
7. Pleban Józef — Siedlce,
8. Grzesikowski Feliks — Kalisz.

Kelnerzy:

Janicki Feliks — Warszawa, Żuk Józef — Zakopane, Aulak Stefan — Łódź, Rosiak Michał — Zakopane, Tomaszewski Stanisław — Warszawa, Jaczyk Ludwik — Warszawa, Ociepko Wacław — Warszawa, Herod Walenty — Warszawa, Stankiewicz Franciszek — Warszawa, Passini Józef — Warszawa, Muzylak Jan — Katowice, Ilczuk Józef — Warszawa, Konarzewski Józef — Warszawa, Kostrzewa Franciszek — Warszawa, Żmij Wacław — Warszawa, Sobczyk Stanisław — Warszawa, Rezler Stanisław — Warszawa, Słomka Marjan — Łódź, Dutka Stefan — Lwów, Marzęcki Feliks — Warszawa.

VI.

Dział naukowy.

Podręcznik „Wiedza kulinarna", opracowany przez Władysława Bawarskiego.

Skorowidz potraw popularnych w trzech językach (polski, niemiecki i francuski), opracowany przez Władysława Bawarskiego.

Jadłospisy restauracyjne.

Jadłospisy bankietowe, weselne i biesiadowe.

Jak widać z powyższego, ów pokaz publiczny zapowiada się nader interesująco.

Dwie godziny na Wystawie gospodarczo-spożywczej w Katowicach.

(Korespondencja własna)

Organizacja Wystawy zasługuje na wielkie pochwały... Kto jest rodzicem pomysłu Wystawy?... Trzon główny zamierzonego przez nią efektu... Słów kilka o liczbie i jakości eksponatów... I Górny Śląsk zamierza posiąść swoje doroczne Targi.

Katowice, 22 września 1927 r.

Katowice mogą być dumne z Wystawy, którą stworzyły. Dorównywa ona Wystawie, która się odbyła przed dwoma laty w Grudziądzu, a przewyższa bez wątpienia rozmachem niedawną „Wodną“ w Bydgoszczy. Stało to się dzięki temu, iż czynniki katowickie zarówno rządowe jak i komunalne doceniły moment główny Wystawy tej, pomyślanej bardzo trafnie przez Polską Ligę Ekonomiczną, i Lidze tej poszły w całej rozciągłości na rękę...

Wystawa wypadła tedy naprawdę, jak na stosunki tutejsze imponująco. Przekonywa o tem choćby krótka po niej przechadzka. Przeszło 200 kiosków, wśród których główna Hala wybudowana przez miasto, nie powstydziłaby się i Targów Lwowskich, jak wiadomo najefektowniej przedstawiających się wśród tego rodzaju imprez polskich, a to z uwagi na wyjątkowo ślicznie przez przyrodę wyposażony teren. Niestety brak tego Targom Poznańskim, które jednak potrafią ten zresztą bardzo nieistotny brak okupić całym szeregiem innych walorów wyróżniając się umiejętnością organizacji oraz olbrzymim nakładem włożonej pracy...

Symbolicznego przecięcia taśmy na znak otwarcia w dn. 17. bm. wystawy, dokonał p. Wojewoda Śląski dr. Grażyński, który reprezentował Rząd. Ponadto jako delegat Ministerstwa Handlu i Przemysłu zjawił się z Warszawy dr. Wcisło. W gronie dygnitarzy, którzy przybyli dla uświetnienia uroczystości, widzieliśmy piękną postać ks. biskupa dr. Lisieckiego w asystencji licznego duchowieństwa, reprezentantów władz wojskowych, miejskich, prasy miejscowej i zamiejscowej, delegacje kupiectwa, wielkiego przemysłu itd.

Przemawiali od Rządu p. Wojewoda, imieniem miasta prezydent Katowic dr. Skudlarz, imieniem Komitetu Wykonawczego Wystawy prof. Rudziński, od Izby handlowo-przemysłowej senator Kowalczyk. Wszyscy oni podkreślali ważność Wystawy jako czynnika dydaktycznego dla tych szerokich warstw górnośląskich, które zwiedzą plac imprezy katowickiej i przekonają się, jak dalece możemy już sami sobie wystarczyć, jeśli chodzi o zaspokojenie choćby tych najpierwszych potrzeb życiowych, podyktowanych żołądkiem, higjeną ciała itd, bo nawet w tym kierunku firmy zagraniczne zalewały nas swą produkcją ku naszemu wstydowi i niepowetowanej szkodzie naszego polskiego bilansu handlowego. Ten też właśnie moment, pouczający i wysoce propagandowy jest wielkim i niezaprzeczonym triumfem tych wszystkich, którzy o stworzeniu podobnej wystawy w Katowicach, tej naturalnej stolicy dzielnicy Górnośląskiej, pomyśleli i koncepcję tę z takim sukcesem przeprowadzić potrafili.

Inicjatorką tej, wielkiej pochwały godnej, imprezy, jest Polska Liga Ekonomiczna, co wszyscy zresztą mówcy z wielkiem uznaniem pod jej adresem podnosili. Taż Liga jednak zaraz ze swej strony sama jak najlojalniej przyznaje, iż nie udałoby się jej ani w części przeprowadzić swej idei, gdyby jej ważności nie docenili ci, którzy imieniem Katowic decydują, a więc przedewszystkiem dr. Skudlarz, wojewoda Grażyński, marszałek dr. Wolny, katowicka Izba handlowo-przemysłowa itd.

Samo przez się rozumie się, iż w chwili urzędowego otwarcia Wystawy, daleko jej jeszcze było do ostatecznego wykończenia. Do ostatniej też niemal chwili pracowały i stukały młotki, a zajeżdżające na uroczystość otwarcia pojazdy i auta dygnitarzy musiały po drodze mijać całe sznury wozów z niewyładowanemi jeszcze eksponatami wystawowemi, czekającemi dopiero ustawienia ich na przeznaczonem miejscu. Ogólnie Wystawa mimo grożącego jej nie na żarty przeładowania robi wrażenie nietylko korzystne, ale wprost niezmiernie harmonijne i zdecydowane, a przytem efektowne. W tem miejscu można bez wszelkiej ogródki zaznaczyć rzecz jedną: Oto Komitet Wykonawczy, w skład którego w większej części wchodzili miejscowi, a więc „górnośląscy ludzie“ dowiódł, iż na terenach, zasypujących Polskę czarnemi diamentami, mieszkają jednak niepowszednie talenty organizacyjne. Od tego to Komitetu nawet tak wypróbowane w licznych kampaniach wystawy: Warszawa, Lwów, Poznań, Bydgoszcz, stare „wilki wystawowe“ (i taki typ już się zrodził w Polsce Odrodzonej), wiele nauczyćby się jeszcze mogły.

Bardziej szczegółowe opisanie Wystawy, które aż się doprasza pod pióro korespondenta, zbyt wydęłoby jednak rozmiary tego listu pierwszego. Dlatego mimo najlepszej na ten temat chęci, zmuszony jestem odłożyć to do następnego razu. Dziś tylko wspomnę krótko, iż eksponaty w obrębie przeszło 200 kiosków, większych i mniejszych, rozmieszczono bardzo przejrzyście. W sumie biorąc, dają też one wcale niezły całokształt przemysłu spożywczego w Polsce. Więc tedy od makaronu polskiego poczynając, aż do najwykwintniejszych sosów, poprzez góry mydła, kosmetyków aż do wykałaczek zdążając, zwiedzający ma przed oczyma to wszystko, co mu w życiu codziennem potrzebne jest co krok, dla zaspokojenia swych najpierwszych potrzeb pod warunkiem, by przytem kieszeni obcym nie napychać. Niemniej rzuca się w oczy jedna bardzo wielka „przewina“ organizacji, zgóry zresztą nietrudna do przebaczenia. Oto wśród ogółu pokazanych przedmiotów, w przytłaczającej większości znalazły się środki — płynno-podniecające... Moment to tem znamienniejszy, iż wszystko pożarliwy dziś Państwowy Monopol Spirytusowy rozwojowi tego przemysłu bynajmniej dróg różami nie ściele. Wygląda też mimowoli tak, jakoby Komitet organizacyjny był wrogiem abstynencji i szlachetny gatunek „górnośląskiego pierona“ nagwałt do kieliszka zachęcać usiłował. Naturalnie wrażenie to jest czysto przypadkowem. Ten sam zresztą błąd filo-alkoholiczny popełniono podczas pierwszych Targów Poznańskich. Dziś z tej przywary bezwzględnie już one wyrosły. To samo uczynią też napewno i „Targi Górnośląskie“, w takie bowiem, jak słychać, ma się już w najbliższej przyszłości drogą perjodyczności, zamienić Katowicka Wystawa, tymczasem tylko skromnie pod „nom de guerre“ „Spożywczo-Gospodarczej“ skrywająca się.

Najbardziej uprzedzony wróg Katowic i Górnego Śląska (jeśliby taki znalazł się w Polsce, co zresztą chyba niemożliwe...) przyzna, iż pomysł tego rodzaju zasługuje na bezwzględne poparcie. Bliskość granicy niemieckiej, to nie przeszkoda dla udania się tak pomyślanej dorocznej w Katowicach imprezy pokazowej, ale raczej atrakcja. Zaszachujemy bowiem tu Niemcy a zwłaszcza i h Targ Lipski i Wrocławski pod samym ich bokiem. Rosjanie już powiadają, iż na taki Targ doroczny na Górnym Śląsku przywiozą chętnie swoje skóry, które dotąd wozili do Lipska lub Wrocławia. Czemu? Bo im z nami Polakami „handlować poręczniej niż z Niemcem, który w handlu jest twardy i nieustępliwy... Ot i wytłumaczenie trafności terenu Katowic, w tym celu jakby znalezionego...

Swojak.

Państwowy Monopol Spirytusowy

Wódki czyste pierwszorzędnej jakości

mocy 40 i 45 stopni.

Najprzedniejszy wyrób wódczany
potrójnie oczyszczona 1276

„WÓDKA WYBOROWA"

mocy 45 stopni.

Obowiązkowa sprzedaż we wszystkich handlach win i spirytualji oraz w restauracjach.

Fabryka likierów i wódek - Wytłocznia soków owocowych -- Wytwórnia win owocowych

W. CZAJKA

dawniej **J. RUSSAK**

KOŚCIAN (Wielkopolska)

ROK ZAŁOŻENIA 1861 ROK ZAŁOŻENIA 1861

Poleca jako specjalność:

„Benedetti"	**Curaçao Orange**
Lodówka krystalizowana	**Curaçao Blanc**
Nastójka z owocami	**Cherry Brandy**
Aprikot Brandy	**Iwanko**

Koniaki :—: Winiaki :—: Przepalanki

1266

Rozrywki i urozmaicenia w Poznaniu.

TEATR WIELKI (Opera), ul. Fredry.

Środa, 28. 9. „Don Juan", opera Mozarta.
Czwartek, 29. 9. „Skowronek", operetka Lehara.
Piątek, 30. 9. „Miłość cygańska", operetka Lehara (ceny zniżone).
Sobota, 1. 10. „Zygmunt August", opera Joteyki. Premjera.
Początek o godzinie 7,30 wieczorem.

TEATR POLSKI, ul. 27 Grudnia 18.

Środa, 28. 9. „Człowiek z budki suflera".
Czwartek, 29. 9. „Zemsta".
Piątek, 30. 9. „Człowiek z budki suflera".
Sobota, 1. 10. „Zemsta".
Niedziela, 2. 10. „Zemsta".
Początek o godzinie 7,30 wieczorem.
Bilety poprzednio do nabycia w kasie zamawiań (Teatr Polski, ul. 27 Grudnia).

TEATR NOWY, ul. Dąbrowskiego 5,

Środa, 28. 9. „Sen" — Kruszewskiej.
Początek o godz. 8 wieczorem.
Bilety poprzednio do nabycia w składzie cygar p. Fr. Zygarlowskiego narożnik ulic 27 Grudnia i Gwarnej.

KINA.

APOLLO: „Uśmiech losu" — Jadwiga Smosarska, Józef Węgrzyn.
COLOSSEUM: „Maciste w walce z Szeikiem".
CORSO: „Dziewczęta złotego zachodu" — Buck Jones.
EDISON: „O czem się nie mówi" — Jadwiga Smosarska.
ODEON: „Żona od charlestona" — Ossi Oswaldi.
RENAISSANCE: „Skandal przed ślubem" — Harry Liedtke.
UNJA: „Maciste w piekle".
URANIA: „Tajemnica czarciej przełęczy" — Tom Mix.

MUZEA.

Muzeum im. Mielżyńskich, ul. Sew. Mielżyńskiego nr. 26 (10—4, w niedziele i święta 10—2).
Muzeum Wielkopolskie, Aleje Marcinkowskiego (nar. ul. Nowej), (10—4 prócz poniedziałku, w niedziele i święta od 10—2).
Wielkopolskie Muzeum Wojskowe, ulica Artyleryjska, nr. 1, róg ul. Ratajezaka. Otwarte codziennie z wyjątkiem poniedziałku od godziny 10—14.
Ratusz (12—1).
Zamek (11—4), w niedziele i święta od 12—4.

WYSTAWY.

Salon Wielkopolskiego Związku Artystów Plastyków, Plac Wolności 14a. — Zbiorowa wystawa artysty malarza Jana Nowickiego otwarta codziennie od 10—5, w niedziele i święta od godz. 11—3

Tow. Przyjaciół Sztuk Pięknych, Plac Wolności 18.
Wystawa grupy artystów „Plastyka" otwarta co dzień od 11—5, w niedziele i święta od 12—3.
Wystawiają następujący artyści: Bocheński, Dolżycki, Dziurzyńska - Rosińska, Hannytkiewicz, Jackowski, Lam, Marcinkowski, Mądral, Rożek, Samlicki, Walkowski i Szpingier.

OGRÓD ZOOLOGICZNY

Ulica Zwierzyniecka (9 rano — 7 wieczór).

OGRÓD BOTANICZNY

Ulica Głogowska 56.

Z Poznania odchodzą w kierunku:

Opalenica-Zbąszyń-Berlin: 2.48, 3.45, 7.40, 15.10, 16.13, 18.40, 20.30, 23.15.

Gniezno-Bydgoszcz-Toruń-Warszawa-Gdańsk: 2.40, 4.50, 6.20, 9.55, 12.40, 15.00, 18.20, 22.50, 23.58.

Ostrów-Katowice-Kraków-Lwów: 1.00, 9.00, 21.35, 23.20, 15.40.

Ostrów-Skalmierzyce-Warszawa: 2.02, 6.00, 11.25, 14.10, 14.50, 15.50, 18.30, 21.35, 23.20.

Leszno-Rawicz: 1.20, 5.45, 7.50, 13.30, 15.10, 18.30, 21.08, 23.58.

Września-Strzałkowo-Kutno: 5.05, 7.45, 14.25, 16.30, 19.50, 23.40.

Rokietnica-Wronki-Drawski M.: 5.50, 8,03, 15.25, 18.56, 22.40.

Rogoźno-Dziembówko: 7.35, 13.50, 15.10, 20.35, 23.35.

Wągrowiec-Bydgoszcz: 7.35, 15.15, 16.55, 18.30, 23.30

Wolsztyn-Grodzisk: 8.00, 11.20, 15.50, 15.20, 21.15.

Do Poznania przychodzą z kierunku:

Gdańsk-Warszawa-Bydgoszcz-Toruń-Gniezno: 0.45, 2.38, 6,45, 7.00, 10,16, 14,48, 16.57, 19.59, 23.51.

Berlin-Zbąszyń-Opalenica: 1.46, 2.31, 7.27, 9.25, 14.09, 14.37, 21.02, 22.18.

Lwów-Kraków-Katowice-Ostrów: 4.33, 7.27, 14.50, 22.10.

Warszawa-Skalmierzyce-Ostrów: 3.31, 5.34, 9.40, 10.55, 16.03, 19.44, 22.10, 17.00.

Rawicz-Leszno: 4.39, 7.26, 0.40, 12.30, 16.44, 20.26, 22.07, 23.07.

Kutno-Strzałkowo-Września: 7.21, 8.49, 13.22, 17.40, 19.45, 23.00.

Drawski M.-Wronki-Rok.: 0.51, 7.18, 8.46, 14.19, 16.35, 18.49.

Dziembówko-Rogoźno 7.26, 9.45, 14.10, 18.16, 21.03.

Bydgoszcz-Wągrowiec: 7.10, 9.40, 14.04, 18.40, 22.17.

Grodzisk-Wolsztyn: 7.10, 9.25, 13.44, 21.26.

Margaryna i jej znaczenie w odżywianiu ludności.

Wiadomo wszystkim, jak wysoką wartość odżywczą wśród wszelkich środków spożywczych posiada właśnie masło, i dlatego starano się o to, aby ten cenny artykuł wytwarzać w możliwie jaknajwiększej ilości. Możliwość wytwarzania masła jest jednak z natury rzeczy do pewnego stopnia ograniczona i w miarę przyrostu ludności nie wystarczała na pokrycie jej zapotrzebowania.

Aby zaradzić temu niedostatkowi, uczeni pokusili się o sztuczną fabrykację tego tłuszczu. Pierwszym był chemik francuski Mege Mouries, któremu udało się sporządzić środek zastępujący masło (w r. 1871). Uczony ten zauważył, że tłuszcz mleczny czyli masło zasadniczo się różni od zwykłego tłuszczu zwierzęcego, masło bowiem powstaje z właściwego tłuszczu, znajdującego się w ciele zwierzęcia, przy pomocy przemiany, jaka się dokonuje wewnątrz organizmu zwierzęcego. Próbował więc tę właśnie przemianę organiczną zastąpić sztucznemi środkami, aby tym sposobem surowy tłuszcz zwierzęcy zamienić we wartościowsze masło. To mu się wprawdzie nie udało, jednakowoż przy swoich próbach powiodło mu się wynaleźć fabrykat, który od masła różnił się bardzo niewiele i mógł zupełnie dobrze być użytym dla zastąpienia masła. Mege-Mouries nazwał ten swój produkt margaryną, od nazwy głównego składnika, zawartego w tem sztucznem maśle.

Ten pierwszy wynalazek stał się podstawą do rozwoju jednej z największych gałęzi przemysłu światowego. Pomimo, że z biegiem czasu sposób fabrykowania margaryny został znakomicie udoskonalony, to jednak same zasady, jakiemi w swej próbie kierował się Mege - Mouries, nie uległy żadnej zmianie.

Podobnie, jak wiele innych, nowych środków spożywczych, które pojawiają się po raz pierwszy na rynku, tak też i margarynę spotkała początkowo wielka nieufność ze strony spożywców. Wskutek niedoskonałych jeszcze sposobów technicznych we fabrykacji nie było naturalnie możliwem odrazu wyrabiać ją w jej dzisiejszej doskonałości. Ta niechęć kupujących do sztucznego masła powiększyła się jeszcze w czasie wojny, kiedy to margarynę tak niezbędną sporządzano z wszelkich możliwych i niemożliwych tłuszczów.

W pierwszych latach powojennych badania uczonych nad witaminą przyniosły nieoczekiwane wyniki i ustaliły nowe prawidła dla racjonalnego odżywiania. Urok nowości skierował powszechną uwagę na witaminy, które wkrótce, w oczach bezkrytycznej publiki urosły do wielkości jakichś legendarnych środków czarodziejskich, poczęto snuć fantastyczne bajki na temat niezwykłych zalet pokarmów zawierających witaminę. Doszło do tego, że nawet w pewnych kołach naukowych uważano pokarmy, pozbawione witaminy, nie tylko za niestosowne, ale nawet za szkodliwe dla organizmu ludzkiego.

Zwolennicy witaminy zwrócili się między innemi także i przeciw margarynie, ponieważ rzekomo stwierdzono, że wszystkie odmiany tejże są pozbawione witaminy. Rzecz prosta, że tym sposobem utarło się w szerszych warstwach społeczeństwa mylne przekonanie, iż margaryna jako pokarm nie ma najmniejszej wartości odżywczej, jakkolwiek nawet jej przeciwnicy musieli przyznać, że jakość margaryny w czasach po-

wojennych dzięki dalszym udoskonaleniom fabrykacji została znakomicie ulepszoną, do tego stopnia, że obecnie prawie w niczem nie ustępuje masłu.

Takie twierdzenia, o ile wogóle polegają na poważnych badaniach, są jednak niczem nieuzasadnione. Pozbawioną witaminy jest tylko margaryna, sporządzona wyłącznie z tłuszczów roślinnych. Natomiast lepszy jest gatunek, uzyskany przez dodanie tłuszczu wołowego i oleomargaryny, posiada zawartość witaminy, jakkolwiek nieco mniejszą niż masło naturalne. Obawa konsumentów przed tak zwanym brakiem witaminy jest tymczasem zupełnie bezpodstawna, jeśli się weźmie pod uwagę, że listek sałaty dostarcza ciału ludzkiemu ilość witaminy, na kilka dni wystarczającą. Bezpodstawność tej obawy tem jawniej się okaże, jeśli się uwzględni, że nikomu przecież nie wpadnie na myśl, by karmić się li tylko margaryną lub smalcem (który nawiasem mówiąc także nie zawiera witaminy), bo tłuszcze te służą przedewszystkiem do przygotowania innych potraw.

Przemysłowcom, którzy dbali o coraz to większe udoskonalenia wytwarzania margaryny, musiało także zależeć na usunięciu tych uprzedzeń konsumentów, dla tak pożytecznego produktu. Z ich inicjatywy sławni lekarze i chemicy, badający środki spożywcze wszystkich krajów podjęli staranne badania nad masłem i margaryną, które doprowadziły do wprost zdumiewających wyników. Pozwolimy sobie przytoczyć opinję znanego uczonego G. Koenig'a, który w swem niezwykle szczegółowo opracowanem dziele o chemji środków spożywczych stwierdza o składnikach, o strawności i wydajności cieplnej masła i margaryny, co następuje:

Surowe składniki:

	Woda	Subst. azotowa	Tłuszcze	mleko cukier etc.	Składn. mineralne	Sól kuchenna
Masło z kwaśnej śmietany, solone	13,15	0,60	83,80	0,50	1,95	1,84
Margaryna solona	12,25	0,45	84,55	0,40	2,35	2,15

Strawne składniki:

	Subst. azotowe	Tłuszcze	Węglowodany	Kalorje w 1 kg subst. kal. sur.	Kalorje w 1 kg subst. kal. czyst.	Strawn. jednost. wart. w 1 kg	Czyste kal. w 1 kg. suchej subst.
Masło z kwaśnej śmietany solone	0,57	80,95	0,49	7841	7572	1669	8719
Margaryna solona	0,43	80,49	0,38	7800	7521	1648	8571

Z tego zestawienia wynika, że składniki, wartość kaloryj i strawność margaryny są nadzwyczaj zbliżone do składników, kalorji i strawności masła. Według tego zestawienia stosunek wydajności masła i margaryny jest następujący:

	Substancja azotowa	tłuszcze	węglowodany
Masło	89,7 proc.	95,5 proc.	97 proc
Margaryna	87,7 proc.	94,2 proc.	97 proc.

Inny badacz naukowy, Jolles, doszedł przy podobnych doświadczeniach do takiego wyniku, że dla zdrowego organizmu ludzkiego masło jest strawne w 97,9 — 98,4 procentach, margaryna zaś w 97,1 do 98,3 procentach. I tu więc także okazała się bardzo nieznaczna różnica w wartości odżywczej masła i margaryny.

Bardzo szczegółowych doświadczeń w sprawie odżywiania dokonał znany badacz duński D. Hindhede, kierownik laboratorjum dla badania środków spożywczych w Kopenhadze. Uczony ten próby swoje przedsiębrał nie na królikach czy innych zwierzątkach, jak to się zwykle praktykuje w badaniach naukowych, lecz na ludziach. Chciał mianowicie się przekonać:

1. w jakim stopniu dostarczenie tłuszczu jest niezbędnem dla utrzymania życia i normalnego wyżywienia u dorosłych pracujących osób, i
2. czy konieczny dla organizmu tłuszcz może być dostarczany li tylko w postaci margaryny.

Doświadczenia swoje, do których użył 2 dorosłych, silnych mężczyzn, prowadził prawie przez 2 lata w swej stacji doświadczalnej. Wykazały one niezbicie, że u owych 2 mężczyzn, którzy nie spożywali żadnych innych tłuszczów prócz margaryny, wydajność pracy nie uległa żadnemu zmniejszeniu ani osłabieniu, również nie dało się stwierdzić najmniejszego śladu jakichkolwiek ujemnych skutków, spowodowanych brakiem witaminy.

Te właśnie i liczne podobne wyniki badań naukowych wykazują zupełnie niezbicie, że w praktyce masło i margaryna mają tę samą wartość odżywczą. Oczywiście mowa jest tylko o margarynie wysokowartościowej, złożonej z najprzedniejszych składników, o gatunkach margaryny, odpowiadających doświadczeniom i wymogom dzisiejszej wiedzy.

Wytwórcy margaryny starają się ustawicznie o to, aby przez ciągłe ulepszanie sposobów fabrykacji doprowadzić do udoskonalenia jakości tego artykułu, a zarazem i do jego potanienia.

Osiągniętym dziś już wynikiem tych wysiłków jest pokarm, który przy stosunkowo niskiej cenie masłu naturalnemu w zupełności dorównuje, jeśli chodzi o jego wartość odżywczą. A równocześnie margaryna spełnia doniosłe zadanie przez to, że ma wyrównać odczuwane powszechnie braki w odżywianiu ludności i pomóc uleczyć rany w zdrowotności narodów, jakie wojna była wyrządziła na całym prawie świecie.

J. Kajewski.

Wykaz wystawców na Powszechnej Wystawie Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego.

APARATY DO PARZENIA KAWY.

Czachowski S., Poznań, ul. Wielka 13.

Kubś i Gogołkiewicz, Fabryka Wyrobów z Miedzi i Mosiądzu. Poznań, Zaułek Św. Wojciecha 2, tel. 16-92.

PIWA.

Browar Bydgoski, Jawna Spółka, Bydgoszcz, Ustronie 6.

„Browar i Słodownia Kobylepole“, Kobylepole pod Poznaniem, tel. 10—01, 31-92.

Browar Krotoszyński, Tow. Akc., Krotoszyn, tel. 19.

Browar Parowy Zbąszyń, G. Schutz, Zbąszyń, pl. Rybaki tel. 9.

Browary Chełmińskie, Tow. Akc., Chełmno (Pomorze), ul. Biskupia 7/8. tel. 9.

Browary Grodziskie i Export Piwa Grodziskiego, Grodzisk.

Browary Huggera, Tow. Akc., Poznań, Półwiejska 23, tel. 3037, 3077.

SPOŻYWCZE ARTYKUŁY.

Blanck i Soiński, Poznań, Tama Garbarska 22, tel. 14-24.

„Fermenta“, Fabryka Octu, właśc. Antoni Piliński, Bydgoszcz, ul. Nowy Rynek 9, tel. 407 i 1395.

Goldstadt Artur, Towarzystwo Przemysłowo-Handlowe, Sp. Akc., Łódź, ul. Zachodnia 72, tel. 5-68, 15-36, 47-01.

Grabski, Jescheck i Ska, Fabryka i Rafinerja Cukru, Gniezno, ul. Wrzesińska 39.

Jankiewicz L. B., Fabryka Cykorji, Surogatów Kawy, Palarnia Kawy, Warszawa, Leszno 56, tel. 1431, 212-04.

Kajewski Jan, Poznań, ul. 27 Grudnia 5, tel. 2545 i 5566.

Małecki i Mański, Poznań, Wielkie Garbary 23, telefon 3166, 1145.

Milch-Vertrieb, E. Volzing, Zoppot, Badestrasse 4, tel. 376.

Piliński Antoni, „Fermenta“, Fabryka Octu, Bydgoszcz, Nowy Rynek 9, tel. 407 i 1395.

Rucker Zygmunt, Sp. Akc., Lwów, Zniesienie, Żółkiewska.

Toruńska Fabryka Makaronu, L. Sichtau i Ska, Toruń — Mokre.

Towarzystwo Przemysłowo-Handlowe, Artur Goldstadt, Sp. Akc., Łódź, ul. Zachodnia 72, tel. 5-68, 15-36, 47-01.

Wawrzyniak Jan, Fabryka Wód Mineralnych. Wytłocznia Soków, Poznań, Chwaliszewo 68, tel. 2729.

Weber E. Otto, Fabryka Wyrobów Karlsbadzkiej Zaprawy do Kawy i Kawy Figowej, Sp. z ogr. odp., Gdańsk, Weidengasse 35/38, tel. 25863.

Weiss Szandor, Międzynarodowy Dom Eksportowy, Jaj, Masła i Drobiu, Grybów, Woj. Krakowskie.

WINA OWOCOWE I MIÓD.

„Akwawit“, Rektyfikacja Okowity i Fabryka Chemiczna, Sp. Akc., Poznań, ul. Cieszkowskiego 5, tel. 3033, 3035, 3554, 3564.

Baczewski J. A., Fabryka Wódek i Likierów, Lwów, Zniesienie koło Lwowa, tel. 2-97.

Bernhard Antoni, Dom Handlowy, Warszawa. Al. Jerozolimskie 25, tel. 204-64

Czajka W., Fabryka Wódek i Likierów i Koniaków. Kościan, Aleje Kościuszki 38, tel. 43.

Goldenring Leopold, Poznań, Stary Rynek 45, tel. 3029, 2345 i 3039.

Makowski H., Fabryka Win Owocowych, Kruszwica, Jen. Reprezentacja f-ma „Chadma“, Poznań, Al. Marcinkowskiego 24, tel. 1764.

„Rektyfikacja Warszawska“, Towarzystwo Warszawskie Oczyszczania i Sprzedaży Spirytusu, Sp. Akc., Warszawa, Dobra 48/50, tel. 1838, 2479 i 307-84.

Trippenbach M., Pierwsza Warszawska Centrala Wytwórców Win Owocowych w Warszawie, Oddział Poznań, ul. Głogowska 81, tel. 6968.

WÓDKI I LIKIERY.

„Akwawit“, Rektyfikacja Okowity i Fabryka Chemiczna Sp. Akc.. Poznań, ul. Cieszkowskiego 5, tel. 3033, 3035, 3554, 3564.

Baczewski J. A., Fabryka Wódek i Likierów, Lwów, Zniesienie koło Lwowa, tel. 2-97.

Bernhard Antoni, Dom Handlowy, Warszawa, Al. Jerozolimskie 25, tel. 204-64.

Czajka W., Fabryka Wódek i Likierów i Koniaków, Kościan, Aleje Kościuszki 38, tel. 43.

Goldenring Leopold, Poznań, Stary Rynek 45, tel. 3029, 2345 i 3039.

Grande Distillaire, E. Cousinier Fils & Cie., Paris, Mulhouse. Przedstaw. J. Strzelczyk, Hurtownia Win Fabryka Likierów, Poznań ,Piekary 17, tel. 1790.

Hartwig Kantorowicz, Fabryka Wódek i Likierów, Nast., Tow. Akc., Poznań, Grochowe Łąki 6, tel. 2206, 3077.

Hurtownia Win i Fabryka Likierów, J. Strzelczyk, Poznań, Piekary 17, tel. 1790. Przedstaw. firmy Grande Distillaire E. Cousinier Fils & Cie., Paris Mulhouse.

Karpiński, Fabryka Likierów, Poznań, ul. Kramarska 25, tel. 2565.

„Rektyfikacja Warszawska“, Towarzystwo Warszawskie Oczyszczania i Sprzedaży Spirytusu, Sp. Akc.. Warszawa, Dobra 48/50, tel. 1838, 2479 i 307-84.

Robiński Hipolit, Poznań, Św. Marcin 23, tel. 1787 i 1987.

Strzelczyk J., Hurtownia Win i Fabryka Likierów, Poznań, Piekary 17, tel. 1790. Przedstaw. firmy Grande Distillaire E. Cousinier Fils & Cie., Paris Mulhouse.

Winkelhausen, Zakłady Przemysłowe, Tow. Akc.. Starogard, ul. Rycerska 3, tel. 14, 108, 114.

(Dokończenie nastąpi.)

Fabryka octu

spirytusowego, winnego i estragonowego

JÓZEF KNYTEL

DAWN. OSKAR STILLER

Telef. 61-37 **POZNAŃ** Telef. 61-37

GŁOGOWSKA 94 — GÓRCZYŃSKA 27

1285

„OWIKON"

Fabryka konserw

w OWIDZU p. Starogard

Najlepsze

konserwy warzywne i owocowe

1286



MUSZTARDA

STELLA

(OSTRA)

aromatyczna i miła w smaku powoduje dobry apetyt - działa na trawienie

STELLA

Fabryka Musztardy

Blanck i Soiński

Poznań

Tama Garbarska 22 Telefon 1424

1306

SPECJALNA FABRYKA

C. J. MAYERHOFER

Wiedeń (Wien), VIII/2. Lerchenfelderstr. 74.

Założona 1850. Założona 1850.

Nowocześnie wykonana mechaniczna

POMYWACZKA KUCHENNA

dla wielkich ZAKŁADÓW

hotelarskich, restauracyjnych, jadłodajnych itd.

Maszyna powyższa uruchomiona w hali wystawowej w Poznaniu podczas wystawy 24 IX. do 9 X. 1927 r.

Patentem zastrzeżona.

1309

Placówki przemysłu gastronomiczno-hotelowego i wytwórczość gałęzi pokrewnych na Wystawie w Poznaniu.

Już w numerze poprzednim a pierwszym „Domu Gościnnego", który poświęciliśmy w przeddzień otwarcia Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego, zapoznaliśmy Czytelników naszych z ustalonym i w części przeprowadzonym projektem rozplanowania i ugrupowania eksponatów. Dziś dla zobrazowania całokształtu, przed przejściem do *opisów poszczególnych wystaw* względnie eksponatów, nadmieniamy krótko, że przestrzenna Hala Maszyn zajętą została przez rdzeń wystawy a mianowicie przemysł wytworów spożywczych, przetworów spirytusowych oraz owocowych, grupę kulinarno - spożywczą, urządzeń technicznych i t. d., gdy tymczasem Pałac Targowy pomieszcza wyroby różnych gałęzi przemysłowych, zasilkujących dostawami swemi zawód gospodnio - restauracyjny a więc z dziedziny architektury wewnętrznej, dywany, chodniki, portjery, firanki, draperje, dalej meble hotelowe i restauracyjne, również fortepiany, sprzęty i narzędzia kuchenne, platery, wyroby ceramiczne, bieliznę stołową, wyroby papierowe, jak serwety i serwetki, bombonierki, etykiety i opakowania dla najróżniejszych działów przemysłu spożywczego, znaczną zaś część środkową hali aż do połowy zajęły powszechnie znane firmy poznańskie Rączyński oraz Fangrat, które i tym razem nie szczędząc nakładu, zaprezentowały wzorowo urządzone cukiernie, wabiące wspaniałą wprost wystawą świeżutkich ciast i pełnym artyzmem tchnących wyrobów cukierniczych, co przedewszystkiem uwypukla się w stoisku cechmistrza cukiernictwa p. Rączyńskiego.

Ograniczając się do tych kilku uwag ogólnych, nasuwa się pod pióro pytanie, jakim był właściwy cel wystawy? i czy zdołano go osiągnąć? Otóż inicjatorzy i organizatorzy wystawy zamierzali przez tę specjalną imprezę a) zapoznać właścicieli i przedsiębiorców z postępem techniki i mechanizacją pracy w hotelach, restauracjach, cukierniach, kawiarniach i t. p.; b) wskazać źródła zakupu na artykuły wchodzące w zakres zapotrzebowania dziedziny gastronomiczno - hotelowej; c) przez bezpośredni kontakt z głównymi spożywcami, dać wytwórcom możność zwiększenia dotychczasowego zbytu oraz wreszcie d) stać się pośrednią ku podniesieniu poziomu naszych hoteli i restauracyj, których zadanie i powołanie kulturalno - społeczne wzrasta coraz wyżej, bądź to z punktu widzenia zadań przemysłu w państwie samoistnem, czy też w związku ze wzrastającym poziomem ogólnego stanu gospodarczego, szersze kręgi zataczającą turystyką oraz rozgłos zdobywającem zdrojownictwem polskiem.

I przyznać trzeba bez obsłonek, że tak Dyrekcja Targów Poznańskich, jako organizator główny, jak niemniej wszystkie nasze z przemysłem tym związane organizacje i związki zawodowe, włożyły wiele pracy, zabiegów i starań, by w obecnie krytycznym jeszcze okresie gospodarczym, przejętemu trudnemu zadaniu sprostać. Świadczy o tem nie ilość wprawdzie, lecz jakość wystawianych eksponatów, obejmujących w osobnych nawet szczegółach całokształt potrzeb zawodu gospodnio - restauracyjnego. O ile zaś weźmiemy pod rozwagę odbywający się Powszechny Krajowy Zjazd restauratorów, zwiedzanie wystawy przez jednostki i organizacje zainteresowane bezpośrednio, to dziś już znajdziemy poparcie twierdzenia, że Wystawa cel właściwy osiągnie poza korzyściami moralnemi, a na temat zysków doraźnych mówić, byłoby przedwczesnem.

Dla zilustrowania całości, przytoczymy szereg streszczonych opisów firm wystawiających nadmieniając przytem, że szczupłość miejsca nie zezwala nam na pomieszczenie wszystkich w niniejszym numerze i pewną część zarezerwować musimy do następnego zeszytu „Domu Gościnnego", który ukaże się jeszcze w czasie trwania wystawy, w dniu 3 października.

J. A. BACZEWSKI Zniesienie koło Lwowa,

jedna ze starszych i rozmiarami najpoważniejszych fabryk likierów, wódek i rumu, oraz rafinerja spirytusu dominując w Hali Maszyn ponad wszystkimi wystawcami swym oryginalnem stoiskiem — pod szczyt kopuły środkowej z sięgającym **drapaczem chmur**, na wzór amerykański — wabi zwiedzających wystawę gości i zainteresowanych wyrobami przedstawicieli przemysłu gastronomicznego. Ściany tego drapacza chmur wyposażone w mnóstwo półek, zdobią przez wszystkie piętra wyborowe wódki, wytworne likiery, oraz specjały, jak: Przepalanka, Ratafja, Perła, Souverain, Antique itd. Historja rozwoju tegoż przedsiębiorstwa, już niejednokrotnie w piśmie naszem poruszana, znana jest kolegom zawodowcom dostatecznie, jak niemniej wśród konsumentów powszechnie znanemi są wszystkie wyroby mark „Baczewski", które nietylko na rynku krajowym, lecz i zagranicą cieszą się dużym popytem. Zamieszczając w dzisiejszym numerze „Domu Gościnnego" piękny widok kiosku firmy Baczewskiego z ostatnich Targów Wschodnich, zaznaczamy, że w przyszłym numerze pisma naszego pomieścimy widok kiosku z obecnej wystawy hotelowej.



Przed pawilonem fabryki likierów J. A. Baczewskiego na Targach Wschodnich.

„REKTYFIKACJA WARSZAWSKA“ SP. AKC.,

obsługująca dziś cały teren rynku krajowego wyrobami swemi, zdobywa również i w Zachodnich Ziemiach Polski licznych stałych odbiorców, czego dowodem że od roku mniejwięcej, posiada w **Poznaniu przy Wielkich Garbarach 37**, składnicę fabryczną. Filja Poznańska zaopatrzona jest stale we wszelkie gatunki win, wódek, likierów i miodów, tej sympatją wśród znawców i fachowców z branży, cieszącej się wytwórni. Przy gustownie zbudowanem stoisku firmy, zauważyć można stale zatrzymujących się interesentów. — Zaznaczyć jeszcze wypada, że „Rektyfikacja Warszawska“ jest jednem ze starszych przedsiębiorstw tej branży stołecznego miasta, bo istnieje lat 47 i zarazem nielicznych, w których angażowany jest kapitał wyłącznie polski. Prezesem Rady Nadzorczej jest hr. Skarżyński, a dyrektorem naczelnym p. Dobrowolski. — Czołowemi fabrykatami „Rektyfikacji“ są Wiśniówka słodka i wytrawna, Cherry Brandy renomy światowej, prócz tego polska placówka ta wytwórcza sławi się winami owocowemi i miodem na surowcach jedynie naturalnych i prawdziwych.



Stoisko Sp. Akc. „Rektyfikacja Warszawska“.

BROWARY HUGGERA T. A. w Poznaniu.

Jak Baczewski pośród przemysłu wyrobów alkoholowych, Browary Huggera przodują wśród siostrzanych przedsiębiorstw swego zakresu — oryginalnym pomysłem budowy stoiska, które na Wystawie jest prawdziwą ozdobą działu pomieszczonego w Hali Maszyn. Projekt, rzucony przez Dyrekcję, inż. p. Głowackiego oraz dyr. A. Przybylskiego, wykonał w szczegółach artyzmu malarz artysta p. Jarocki, a zaciszne stoisko przeobrażone w sielankową piękność, nie jest tylko zwykłym wymysłem fantazji, lecz odtwarza w swojskością tchnącym krajobrazie, historję rozwoju tej, z małych zaczątków, do świetnego współczesnego stanu produkcji rozrosłej placówki — przejętej z rąk obcych — a dziś opartej o rdzennie polski kapitał. Browary Huggera dzięki doskonałemu wywarowi piwa i porteru, nietylko zdobyły dawne tereny zbytu lecz wskutek zwiększającego się popytu na całym rynku krajowym, rozbudowały znacznie zakłady i z każdym rokiem, pomimo ogólnego zmniejszenia się konsumcji, produkcję swoją zwiększają. Kryształ — Specjał — Porter Huggera są w naszych zakładach gastronomicznych, zaprowadzonemi markami piw.

ZJEDNOCZONE BROWARY GRODZISKIE T. A. w Grodzisku Wlkp.,

stoją i na tej imprezie oraz rewji przemysłu browarnianego — bez konkurencji — ze swym oryginalnym wyrazem piwa. Jak wiadomo, piwo grodziskie już od XV stulecia okryło się sławą światową, gdyż posiada przy znikomo małej zawartości alkoholu nadzwyczaj długą trwałość a na skutek swego naturalnego, delikatnego, szampańskiego kwasu węglowego, działa bardzo orzeźwiająco, gasi pragnienie, pobudza apetyt i nigdy nie upaja. Podkreślić tu wypada, że obecny dyrektor browaru, b. członek dyrekcji Banku Przemysłowców w Poznaniu, p. Kazubowski, nie zaniedbuje starań w zakresie udogodnień dostawy, by piwo grodziskie spopularyzować jak najbardziej w szerokich masach konsumentów, zabiegając nie bez skutku o współdziałanie przedstawicieli zawodu gospodnio-restauracyjnego, którzy do pracy tej w pierwszej linji są powołani. Wyrazić należy przekonanie że Wystawa posunie korzystnie te zabiegi o dalszy krok naprzód, by podobnie, jak we Francji wino, w Polsce **piwo grodziskie**, stało się jednym z popularnych trunków ludowych.

JAN KARPIŃSKI, POZNAŃ, UL. KRAMARSKA 25.

Fabryka wódek i likierów, destylarnia koniaków i wytłocznia soków oraz handel win. Przedsiębiorstwo to, istniejące przeszło 27 lat przejął obecny właściciel z rąk obcych i przez odpowiednie inwestycje tak w kierunku urządzeń technicznych jak organizacji zbytu, postawić zdołał fabrykę na poziomie dorównującym szczególnie w produkcji koniaków konkurencji firm najbardziej renomowanych. Firma Karpiński specjalizuje się w wyrobie koniaków i winiaków a do dalszych marek przednich zaliczają się Wiśniówka i Cherry Brandy oraz soki, wina owocowe, których produkcja dla wzrastającego zbytu, stale zwiększoną bywa. Stoisko firmy zwiedzanem bywa dość żywo przez gości interesowanych.



Stoisko fabryki wódek Jan Karpiński w Poznaniu.

W. CZAJKA, DAWNIEJ J. RUSSAK, KOŚCIAN, Poznań.

Fabryka likierów, koniaków i wódek, wymieniona wyżej założona w roku 1861, jest od szeregu lat wyłączną własnością p. W. Czajki, który wkładając w przedsiębiorstwo nietylko majątek, lecz także pełną wiedzę i doświadczenie fachowe, dźwignął je do wysokiego poziomu. Fabryka wytwarza 51 najróżniejszych gatunków likierów, koniaków i wódek, których produkcja opartą jest na najszlachetniejszych surowcach, z użyciem naturalnych dodatków i soków owocowych, dalej miodu pszczelnego, oraz ziół i korzeni roślinnych. Wyroby te są przeto wolne od wszelkich sztucznych i dla zdrowia szkodliwych domieszek. Z czołowych marek wymienić należy: Nastójkę, Iwanko, Benedetti, Arricot Brandy, Crème de Mona, Curacao blanc, Boonekamp Selamik, Jałowcówkę, winiak mieszany i francuski itd. Firma wytwarza również wina owocowe oraz aromatyczne soki owocowe. — Za wyroby swe uzyskało przedsiębiorstwo mnóstwo najwyższych odznaczeń na wystawach, w kraju i zagranicą.

J. STRZELCZYK, Poznań.

Fabryka Likierów i Hurtownia Win, Piekary 17, wystawia wyroby własne, przedniej marki likiery deserowe w różnych gatunkach, które wśród silnej konkurencji na tem polu produkcji, torują sobie coraz szerszy zbyt, składając temsamem najlepsze świadectwo o ich jakości. Poza wyrobami własnemi stoisko firmy zaopatrzone jest również w oryginalne fabrykaty francuskie oraz wina, bowiem hurtownia Strzelczyk reprezentuje światowej sławy przedsiębiorstwo, jakiem jest Grande Distillaire E. Cousinier & Cie, Paris Mulhouse.

HARTWIG KANTOROWICZ T. A. w Poznaniu.

Przeszło stuletni okres pracy produkcyjnej, pełnej w wydajność i świetne rezultaty, postawił placówkę tę w rzędzie firm sławy wszechświatowej. I to przedsiębiorstwo, wydobyte z rąk obcych, jest dziś jedną z najpotężniejszych placówek krajowych, wzbogacających stan naszego posiadania. W gustownie zbudowanem stoisku, lśnią złocistym i srebrzystym kryształem, to znów wabią barwnością różnych odcieni wyroby tej fabryki jak: Monastique, Blackberry-Brandy, Alasz, Eckau 00, Cherry Brandy, Podbipięta, Gorzka Pomarańczówka, Curacao, Cordial Medoc, Mandarin Ginger, Mascotte, Bartnik, Prunelle, Halka, Białowieska, Angielska gorzka, Borowiczka, Dunka itd. Wyroby firmy „Kantorowicz wyróżniające się wykwintnym smakiem są tak renomowanemi fabrykatami, znanemi na rynku własnym i w najróżniejszych krajach zagranicy, że jakiekolwiek ich zalecanie sposobem słów wyszukiwanych, staje się zbytecznem. Sukces tych fabrykatów, przypieczętowany jest pracą całego wieku. Fabryka posiada filje w Gdańsku i Toruniu.

MARJAN TRIPPENBACH, Warszawa.

Pierwsza Warszawska Centrala Wytwórców Win Owocowych, otrzymała za wyborowe gatunki swoich win na wystawach krajowych i zagranicznych, cztery medale złote oraz dwa najwyższe odznaczenia. Wytwórnia ta dostarcza na rynek nasz znanej marki wina, jak: Czerwone sec., Białe sec., Demi sec., Zwyczajne mocne, Samorodne, Czerwone (Cerkiewne), Nektar, Vermouth (Wino zdrowia), Malaga, Gruszkowe wytrawne, Tokay i Madeira. Wszystkie gatunki win Trippenbacha, zawierając bogaty w witaminy wyciąg z owoców, są trunkami zdrowotnemi a jakością swoją oraz smakiem nietylko dorównują, lecz przewyższają znacznie , równe wytwory zagraniczne. Kto zatem dba o dobro kraju, powinien wspierać jego przemysł, dający byt i egzystencję licznym szeregom obywateli. Zaznaczyć wypada, że firma Trippenbach, biorąca również udział w Wystawie, posiada własny Oddział sprzedaży swoich wyrobów również w Poznaniu, i to przy ul. Głogowskiej 81.

C. J. MAYERHOFER, WIEDEŃ. Fabryka specjalnych aparatów i maszyn dla kuchni i środków spożywczych.

Wielką atrakcją dla zwiedzających wystawę pp. restauratorów i hotelistów jest wystawa wiedeńskiej firmy **C. J. Mayerhofer, Wiedeń,** specjalnej fabryki nowoczesnych urządzeń kuchennych dla wielkich zakładów restauracyjnych, hotelarskich, wielkich jadłodajni itd. Firma wystawia różne praktyczne mechaniczne urządzenia, skracające do minimum czas pomywania naczyń kuchennych. Podziw wprost wzbudza mechaniczna pomywaczka, uruchomiona w stoisku tej firmy.

Zachęcamy zainteresowanych do zwiedzenia stoiska tej firmy celem zapoznania się z najnowszemi maszynami i urządzeniami kuchennemi, mechanizującemi pracę rąk w wielkich zakładach gospodnio-restauracyjnych.

J. KISIEL, BIELSKO, WZGÓRZE 20.

Na obecnej Wystawie Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego specjalne ożywienie zauważyć można przy stoisku firmy **J. Kisiel z Bielska**, która, jak wiadomo, posiada na składzie reprezentację **najlepszych aparatów elektrycznych do mycia, woskowania i froterowania wszelkich podłóg**, a więc przyrządu niezbędnego nietylko w każdem gospodarstwie domowem, lecz specjalnie w hotelach, restauracjach itd. Na wyróżnienie zasługuje tu aparat **„Hawig“**, elektryczna maszyna do wszechstronnego pielęgnowania posadzki, jak niemniej aparat **„Hobby“**. Motor Hobby'ego działa w stopniu niezwykle silnym. Jest wyposażony w specjalne łożyska kulkowe, chłodzi automatycznie powietrze, da się zastosować tak przy zmiennym jak i stałym prądzie. Codzienne polerowanie posadzek parkietowych, linoleum i innych podłóg, wymaga tylko 10 minut czasu.

Jak widzimy więc, jest to aparat poprostu niezbędny w naszych zakładach hotelowo-restauracyjnych. Firma J. Kisiel wysyła na żądanie odpowiednie cenniki i prospekty oraz urządza na życzenie bezpłatne, praktyczne pokazy.

Z życia placówek przemysłowo-handlowych.

50-LECIE ISTNIENIA FIRMY ANTONI SCHMIDT W ŻNINIE.

W środę, dnia 21 bm. obchodził 50-lecie istnienia firmy znany szeroko w kołach kupieckich Wielkopolski i Pomorza *p. Antoni Schmidt*, właściciel handlu towarów kolonjalnych i spożywczych w Żninie Wlkp.

Jako znakomity w swoim fachu kupiec, organizator oraz komercjalista, dostojny Jubilat przedstawia typ kupca-przemysłowca zakrojonego na wielką skalę.

Świetny fachowiec, wzorowy obywatel ujmuje czcigodny Jubilat każdego, kto się z nim częściej styka niezwykłą uprzejmością osobistą, spokojną rzeczowością, bystrością pojmowania oraz rozległością horyzontów. To też w dniu tak pamiętnym dla Niego oraz Jego firmy Redakcja „Domu Gościnnego“ przesyła Mu życzenia dalszego rozwoju tak pożytecznej placówki polskiej. REDAKCJA.

RESTAURACJA i KABARET „APOLLO“ w Poznaniu.

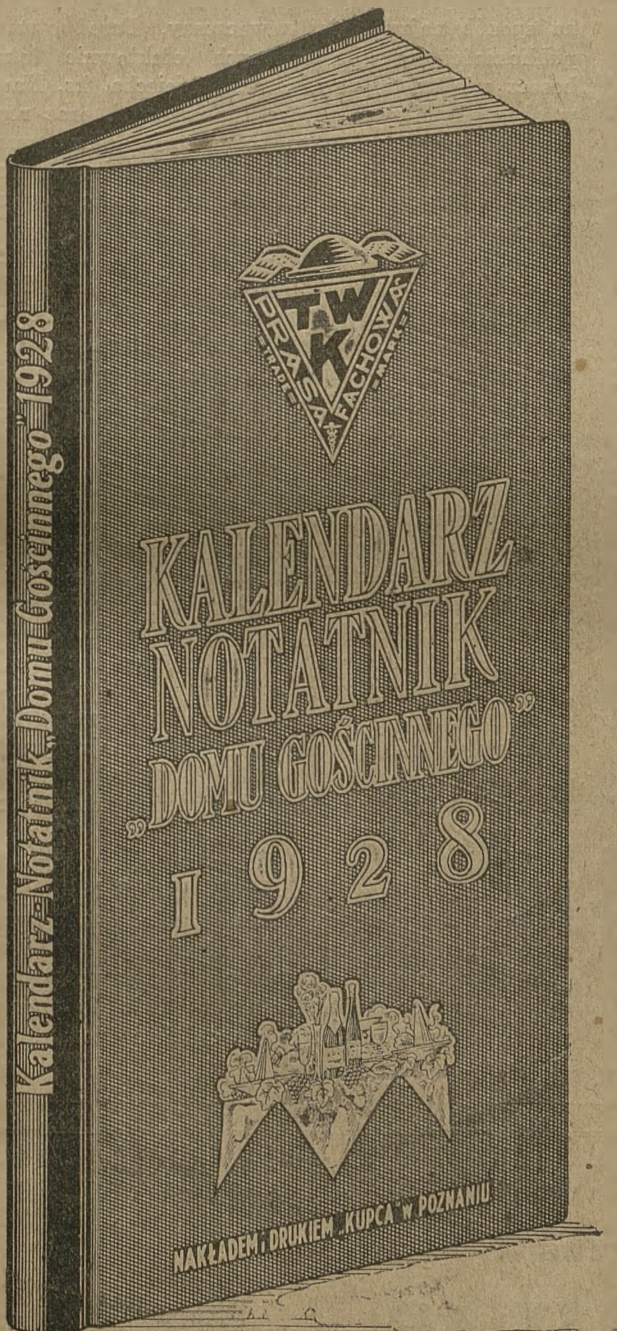
Już od szeregu tygodni w nowej odświętnej szacie, bo gruntownie wyremontowany i ozdobiony. Kabaret i Restauracja „APOLLO“ cieszą się stałem powodzeniem i sukcesem wśród publiczności poznańskiej i z okolicy naszego miasta. Sukcesy całkiem zasłużone. Wytwornie przyozdobiony lokal, skąpany każdego wieczoru w istnej powodzi światła, jest stale wypełniony doborową publicznością i szukającą tu urozmaicenia i wytchnienia po ciężkiej pracy codziennej. Znajduje zaś tu ona owo wytchnienie w starannie obmyślonym programie artystycznym, którego wykonawcy i wykonawczynie prześcigają się wciąż w pełnem gracji i doborowego smaku wykonaniu swych numerów.

To też w przepełnionej sali co chwila rozlegają się rzęsiste oklaski, przeplatane istnemi kaskadami serdecznego i niewymuszonego śmiechu. A, że śmiech i humor to najlepsi lekarze i najpewniejsze lekarstwa zarazem na spleen życiowy i schorzałe nerwy, więc też ludzie leczą się tu w ten sposób stale i chętnie.

Do tego dodać należy, iż kierownik kuchni „Apollo“ jest to mistrz nad mistrze, a zaś piwnica, z której czerpane są wina i likiery, należy do zaszczytnie wypróbowanych źródeł bożka Gambrinusa. W tych warunkach ni trudno wydać o instytucji rozrywkowej, w pasażu pomiędzy ulicami Ratajczaka i Piekarami się mieszczącej, sąd równie sprawiedliwy jak i najzupełniej słuszny. Wedle tego sądu — a jest on już dziś powszechnym i ustalonym — restauracja i kabaret „Apollo“ należą w Poznaniu do tych lokali rozrywkowych, które bywalcy tej sfery stale i z lubością wyróżniają. Tu należy jeszcze jednym tchem dodać, iż stojący zawsze na wysokości swego zadania kierownik tego zakładu zasługuje za swą pracę na wszelkie słowa pochwały i uznania, którego też bywalcy „Apolla“ mu nie skąpią.

Każde przedsiębiorstwo wytwórcze i hurtowe, pracujące z zawodem gospodnio-restauracyjnym, winno wziąć udział w dziale reklamowym lub opisowym

Fachowego Kalendarza-Notatnika na 1928 r.



Dlaczego?

Bo będzie to nieduży jednorazowy wydatek, natomiast reklama lub opis skutecznie działać będą przez cały następny rok. Kilka tysięcy zainteresowanych przedsiębiorstw przez cały przyszły rok używać będzie naszego FACHOWEGO KALENDARZA-NOTATNIKA bądź do codziennych zapisków handlowych jużto dla zasięgania kompetentnych porad fachowych lub prawno-handlowych. Pozatem posługiwać się nim będą, jako skorowidzem krajowego przemysłu i handlu hurtowego.

200 zastępców naszych

już od 1 sierpnia począwszy, pracuje nad rozpowszechnieniem Kalendarza Fachowego w całej Polsce, objeżdżając wszystkie miasta i miasteczka i przyjmują subskrybcje na Kalendarze. Prócz tego liczne już organizacje i towarzystwa na terenie całej Polski zamówiły Kalendarz ten dla członków swoich — będzie więc nakład bardzo poważny, znacznie większy jak zeszłego roku.

Za jednorazowy nieduży wydatek, każdy fabrykant czy hurtownik posiądzie reklamę, przez cały przyszły rok intensywnie dla niego pracującą, i która, bez dwu zdań zapewni mu rozgłos na całą Polskę.

Na życzenie służymy specjalną ofertą — Pocztówkę zamówieniową dołączamy.

Bardzo pilne!

Rzetelny wysiłek — godzien poparcia!

Zbliża się znów czas wydania **Fachowego Kalendarza-Notatnika i Podręcznika na rok 1928** i wre praca, by dzieło to spotkało się z pełnem uznaniem i zadowoleniem wszystkich kolegów zawodu gospodnio-restauracyjnego. Ponieważ uprzednie wydania Kalendarza naszego rozeszły się w nakładzie kilku tysięcy w całym kraju i wysiłek nasz na polu wydawniczem doznał tak wśród jednostek jak wszystkich organizacyj przyjęcia wielce przychylnego — dlatego

Trzeci Rocznik Fachowego Kalendarza „Domu Gościnnego“

już z obowiązku solidarności koleżeńskiej

powinien być w posiadaniu każdego restauratora, hotelisty, właściciela kawiarni jako też gospody w miasteczkach i po wsiach.

Jak „Gastwirtskalender“ w Niemczech, tak u nas Fachowy Kalendarz-Notatnik, znajdować się winien we wszystkich zakładach gospodnio-restauracyjnych tembardziej, że okazała jego forma zewnętrzna i bogata treść są dowodem zabiegliwych starań i odpowiadają potrzebom zawodu.

Nowy Kalendarz na rok 1928

ukaże się znowu w podręcznym formacie raptularzowym, a część notatnika (jedna strona na dwa dni) obejmować będzie również pierwszy kwartał 1929 roku, co niezmiernie jest ważnem przy przenoszeniu z końcem roku zobowiązań terminowych. Drugostronnie podajemy dla informacji treść w ogólnym zarysie.

Kto zamówi Kalendarz do 1. X. 27

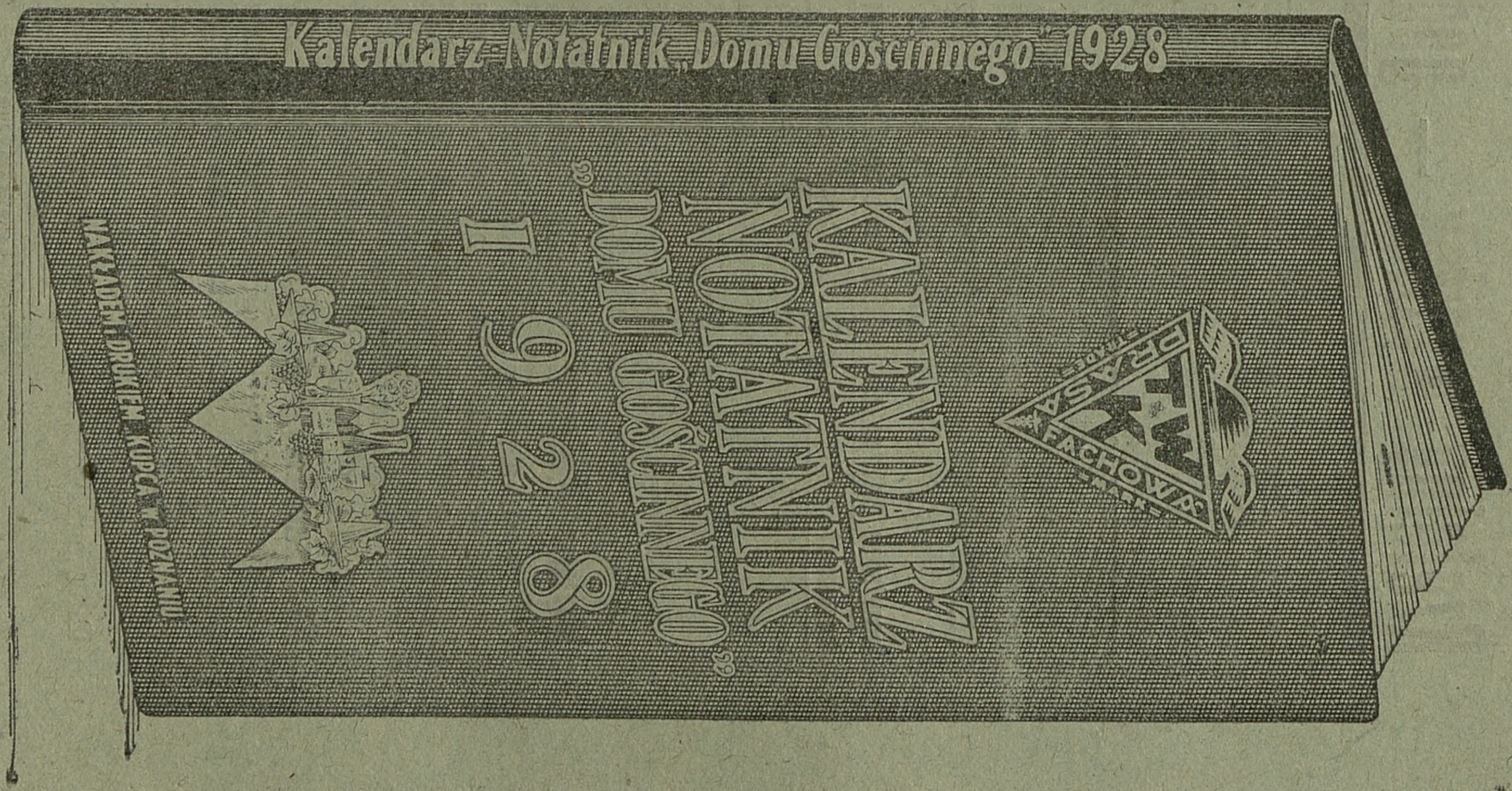
tego adres umieszczony będzie jeszcze w spisie kolegów subskrybentów i otrzyma go po zniżonej cenie **6 zł** plus 1 zł na poleconą przesyłkę. Kto przekaże razem z zamówieniem zaraz gotówkę, otrzyma Kalendarz franko.

Dla zamówienia dołączamy pocztówkę.

Wydawnictwo „Domu Gościnnego“
Poznań, Wielka 10 — Tel. 2277.

Treść Kalendarza w ogólnym zarysie:

TREŚĆ: Stan i aktualne potrzeby branży gospodnio-restauracyjnej w Polsce. — Pogląd na stan i rozwój organizacyj przemysłu hotelowego i zawodu gospodnio-restauracyjnego. — Dział ustaw, rozporządzeń i przepisów, dotyczących zawodu z szczególnem uwzględnieniem spraw akcyzowych, podatkowych i monopolowych. — Przepisy z dziedziny winnej, destylarnianej, kulinarnej itd. — Dział z wiedzy i praktyki. — Opisy nowoczesnych urządzeń technicznych w mechanizowaniu pracy w przemyśle hotelarskim i zawodzie gospodnio-restauracyjnym. — Vademecum w sprawach podatkowych i innych świadczeń, taryf pocztowych, kolejowych itd. — Dział adresowy i wykaz ważniejszych źródeł dostawczych. — Pozatem o ile na czas otrzymamy ze strony władz urzędowe spisy hoteli, zamieścimy także zestawienie hoteli w Polsce. Fachowy Kalendarz jest to okazała książka w trwałej, płóciennej oprawie, o objętości około 500 stron z Notatnikiem, obejmującym 224 stron włącznie 3 miesięcy — styczeń, luty i marzec na rok 1929.



OTWARCIE RESTAURACJI CECHOWEJ W POZNANIU.

W zeszły piątek, pod egidą Związku Budowniczych w Poznaniu, otwartą została po gruntownem odnowieniu Restauracja Cechowa Zw. Bud. (dawna Bauhutte). Przedsiębiorstwo przeszło z rąk niemieckich w polskie, a na jego czele jako dyr. spółki, stanął znany przemysłowiec b. dyr. brow. kraj. Na intencję powodzenia nowego przedsiębiorstwa odprawioną została msza św. w kościele O. O. Zmartwychwstańców. Elegancką tą restaurację, jak zauważyliśmy, odwiedzają najwybitniejsze jednostki naszego obywatelstwa — nie wątpimy więc, że cieszyć się będzie ona przychylnością jej szerokich kół. Redakcja ze swej strony składa nowemu przedsiębiorstwu staropolskie: Szczęść Boże!

W SALONACH „MOULIN ROUGE'U".

Dodać trzeba odrazu „w salonach, do podziwu wytwornych, a urządzonych z niepraktykowanym dotąd w murach naszego miasta wykwintem".

I nic dziw, bo też energiczny gospodarz tego sympatycznego lokalu rozrywkowego, p. Ludwik Mańczyński wielki zresztą bywalec światowy, który „w celach rekognoscyjnych" swego zawodu zwiedził ostatnio pół Europy, powiedział sobie: „Trzeba więc, iżby Poznań i pod względem bogatego urządzenia wieczornych lokali rozrywkowych, dogonił nietylko Warszawę, ale i.... Europę"...

Tą egidą się powodując, kosztem wprost imponującego nakładu pracy oraz niebywale w podobnych razach, wysokiego kapitału, stworzył p. Mańczyński zakład, w którym o lepsze w zawody idzie przepych prawdziwie artystycznego urządzenia wewnętrznego, z arcy-urozmaiconym programem rozrywkowym, który właśnie od ubiegłego poniedziałku bawi publiczność, zawsze z niesłabnącym sukcesem.

Główna sala tak przebudowanego i nanowo przyozdobionego lokalu znajduje się na I piętrze popularnej kawiarni „Nowy Świat" przy ul. Kantaka, a której p. Mańczyński również jest właścicielem. Prowadzą do „Moulin Rouge" dwa wejścia: jedno — zewnętrzne via podwórze, drugie — wewnętrzne z kawiarni.

Wspaniałe wnętrze tak zbytkownie urządzonego kabaretu projektował p. Sznejder, obudowanie czyli architekturę wewnętrzną wykonał p. Bonn, prześlicznie i z wielkim smakiem wykonanych mebli dostarczyła znana firma Tow. Akc. „Spółka Stolarska"; instalację elektryczną, zalewającą cały lokal powodzią bardzo dyskretnego światła wykonała dobrze wypróbowana w tym kierunku firma „Wolta" z Alei Marcinkowskiego. Robotami kierował p. Wrzalik. Każdy też z gości, który tu zajrzy, aby znaleść godziwe wytchnienie po wytężającej pracy dziennej, znajdzie w „Moulin Rouge" nietylko doskonałe gatunki win i bardzo starannie prowadzoną kuchnię, ale rzecz najważniejszą w takich razach a mianowicie bardzo pomysłowy i niezwykle interesująco dowcipny program artystyczny, kierowany bardzo sprężyście przez przytomnie pomysłowego p. Lina. Reszty atrakcyj inauguracyjnego programu szczegółowo nie wyliczamy, zaznaczając jedynie krótko, iż sprawdzenie tych rzeczy na miejscu, a więc naocznie, nie narazi nikogo na żadne ryzyko zawodu...

HURTOWNIA WIN POD FIRMĄ „KAROL RIBBECK" (obecny właść. p. Aleksy Lissowski), po gruntownem przebudowaniu i odnowieniu lokalu handlowego.

Trzeba z postępem ciągle iść naprzód. Kto stoi bowiem, już się cofa, gdyż inni go tymczasem przegonią. Pamiętała o tem stara i popularna bardzo firma poznańska „Hurtownia win — Karol Ribbeck" (obecnie Aleksy Lissowski) Pocztowa 23, która lokal swój handlowy ostatnio w gruntowny sposób odnowiła i przyozdobiła, i to na sposób najzupełniej nowoczesny. Przed otwarciem dla publiczności tak odnowionych efektownie lokali, proboszcz miejscowej parafji św. Wojciecha, ks. Narcyz Putz, w obecności licznego grona zaproszonych oraz reprezentantów prasy dokonał aktu poświęcenia lokalu, przemówiwszy przy tej sposobności bardzo serdecznie pod adresem gospodarza i życząc mu jaknajlepszych sukcesów kupieckich na dalsze lata.

Zkolei przemawiali jeszcze na cześć gospodarza i jego syna, Marjana Lissowskiego, prezydent pozn. Izby handl.-przemysłowej p. Dr. Pernaczyński, imieniem Związku Towarzystw Kupieckich p. Stanisław Maciejewski, imieniem sfer handlowych sędziowskich wiceprezes sądu handlowego p. Hryniewiecki, który toastował na cześć gospodarza p. Lissowskiego, jako sędziego handlowego, dalej p. mecenas Schejca i inni.

Specjalnie w imieniu wydawnictwa „KUPCA" oraz dwutygodnika restauratorów polskich „Domu Gościnnego", które to wydawnictwa reprezentował osobiście ich wydawca p. Artur Gustowski — przemówił Dr. M. Winiarski, który życzył gospodarzowi jaknajszerszych sukcesów i podkreślał aktualność momentu, którym się kierując, p. Lissowski, przyłączył do interesu hurtowego również probiernię, której otwarcia domagali się od dłuższego już czasu liczni znajomi firmy oraz jej tak bardzo popularnego właściciela. Nie ulega bowiem najmniejszej wątpliwości, że firma K. Ribbeck, Poznań, Pocztowa 23, jest zawsze znakomitem źródłem, w którem konsument może się zaopatrzyć w najprzedniejsze gatunki win i to po cenie zupełnie niewygórowanej. Firma ta obsłuży go teraz nietylko hurtowo, ale i detalicznie, tj. butelkowo. A że wino ma cudowną moc przywracania młodości, nawet najstarszym ludziom, mówca pije zdrowie p. A. Lissowskiego, jako tego „czarodzieja młodości", który skarby i sekrety swoich na ten temat sztuk wyjawia i rozpowszechnia, przyczem czyni to obecnie z arcydzielną pomocą swego syna Marjana... R.